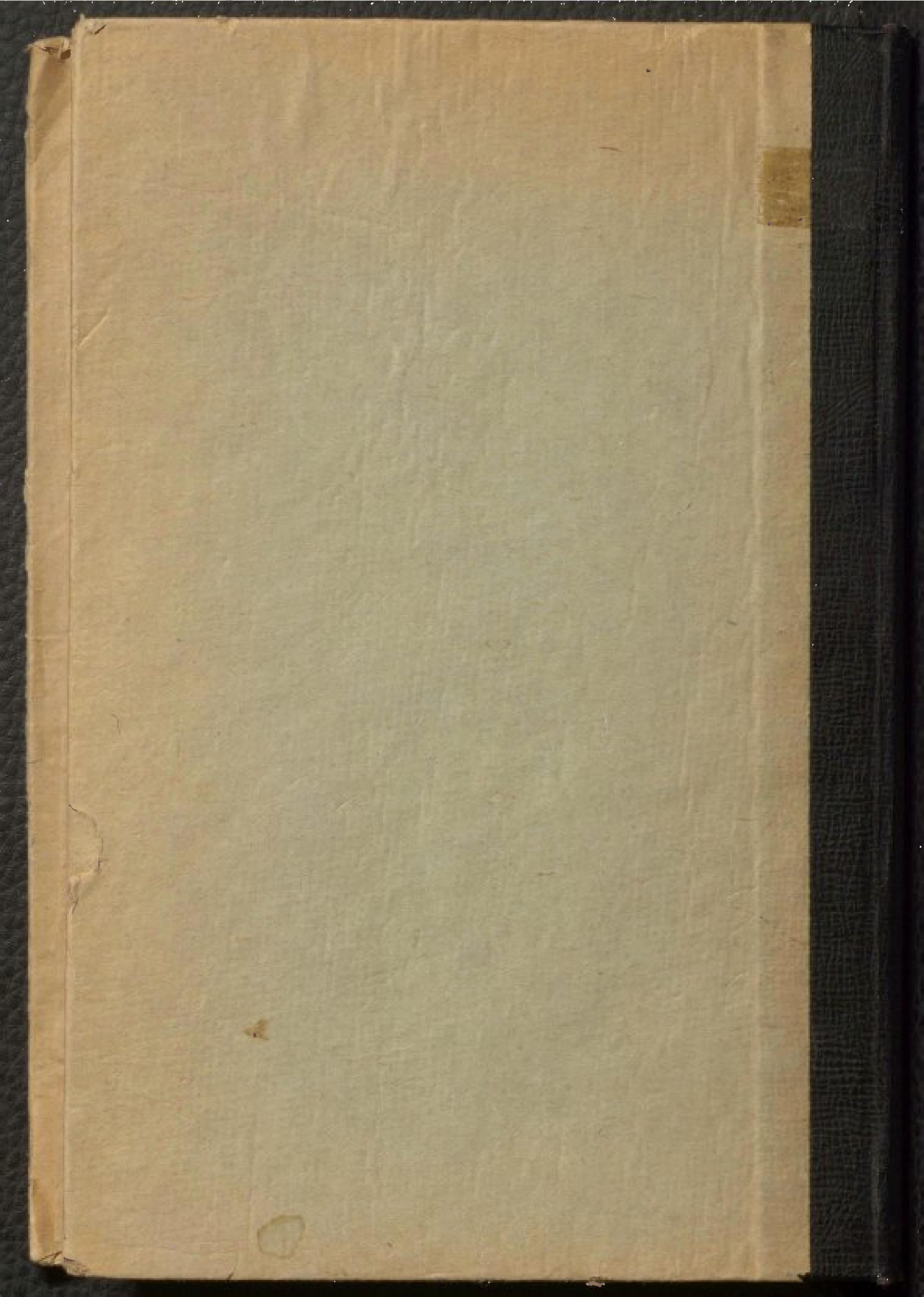
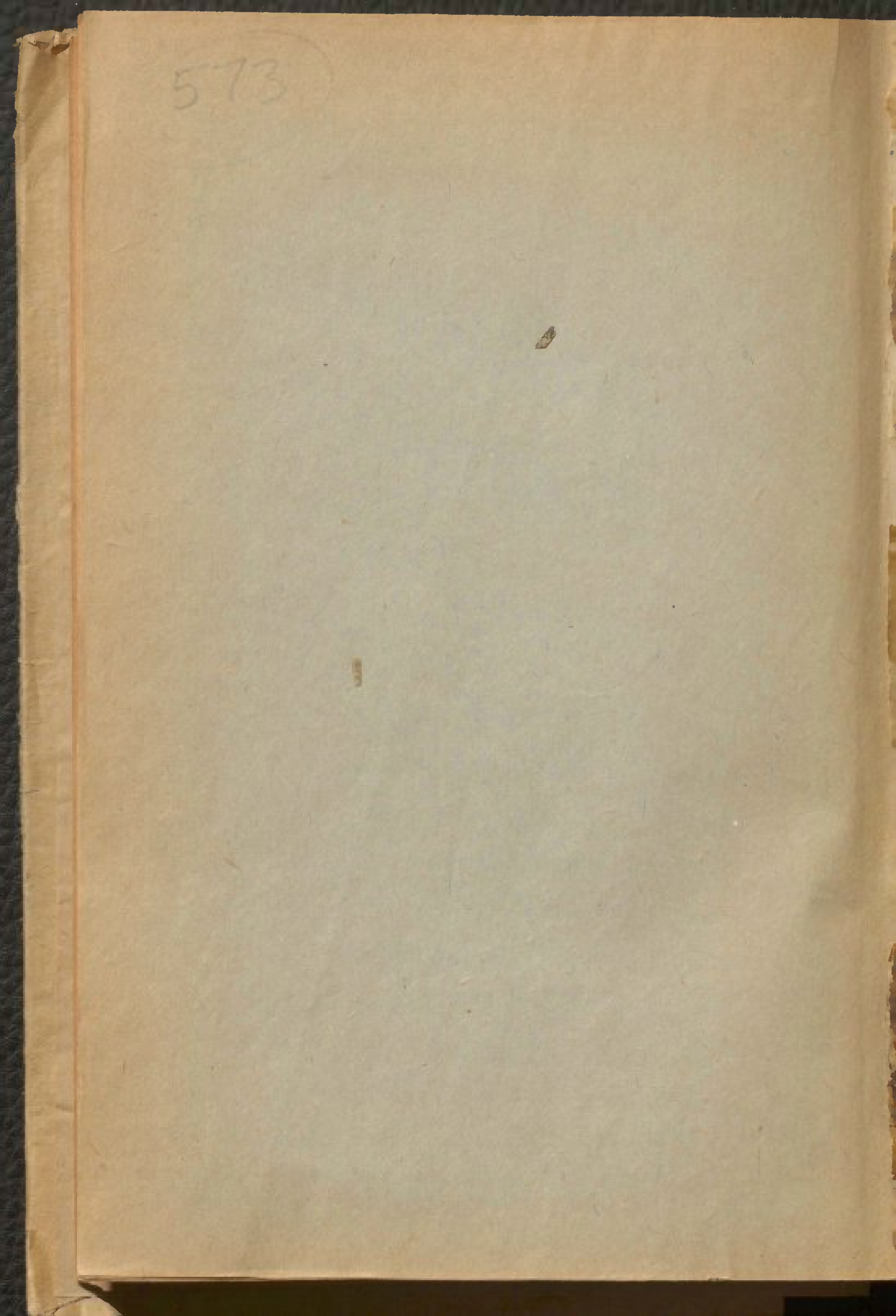
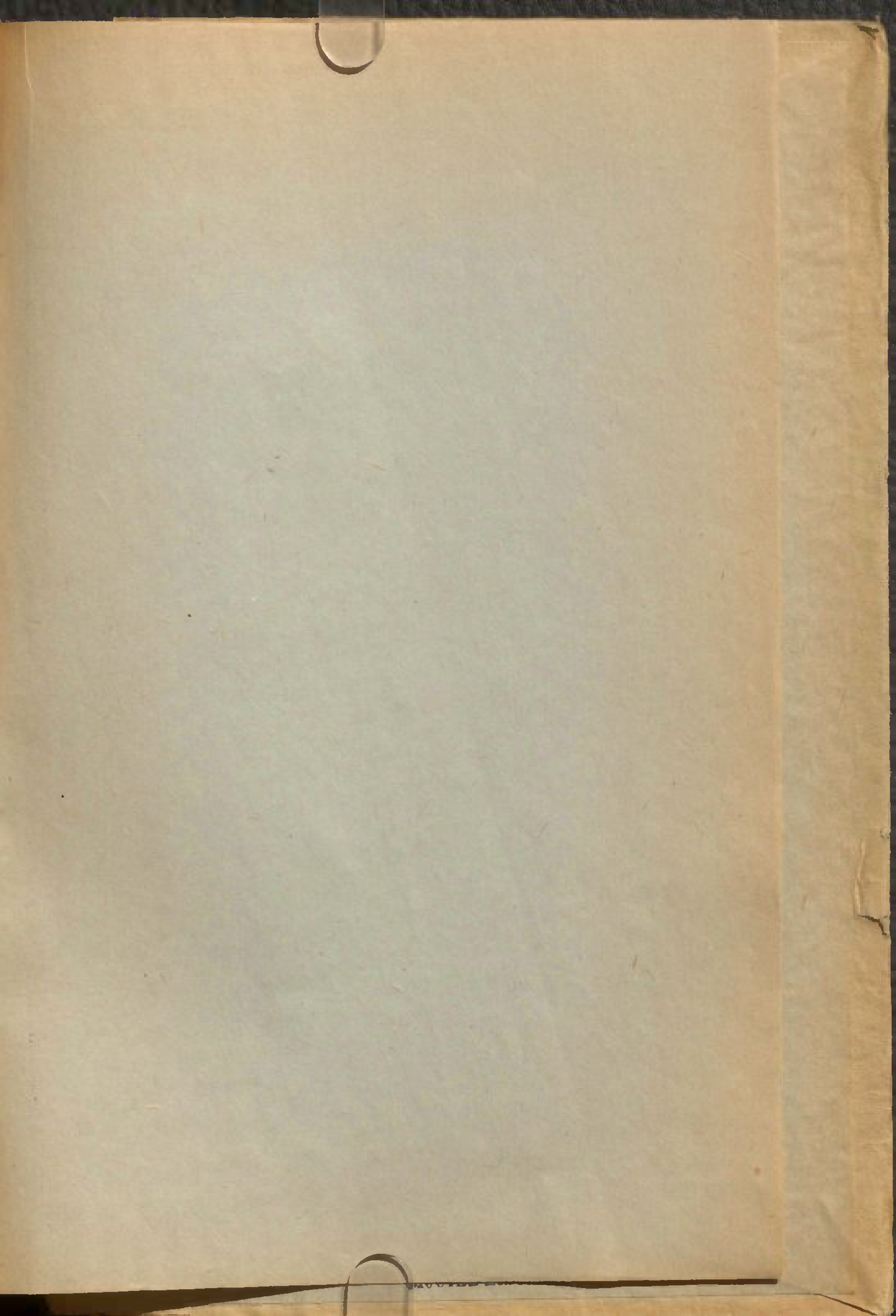
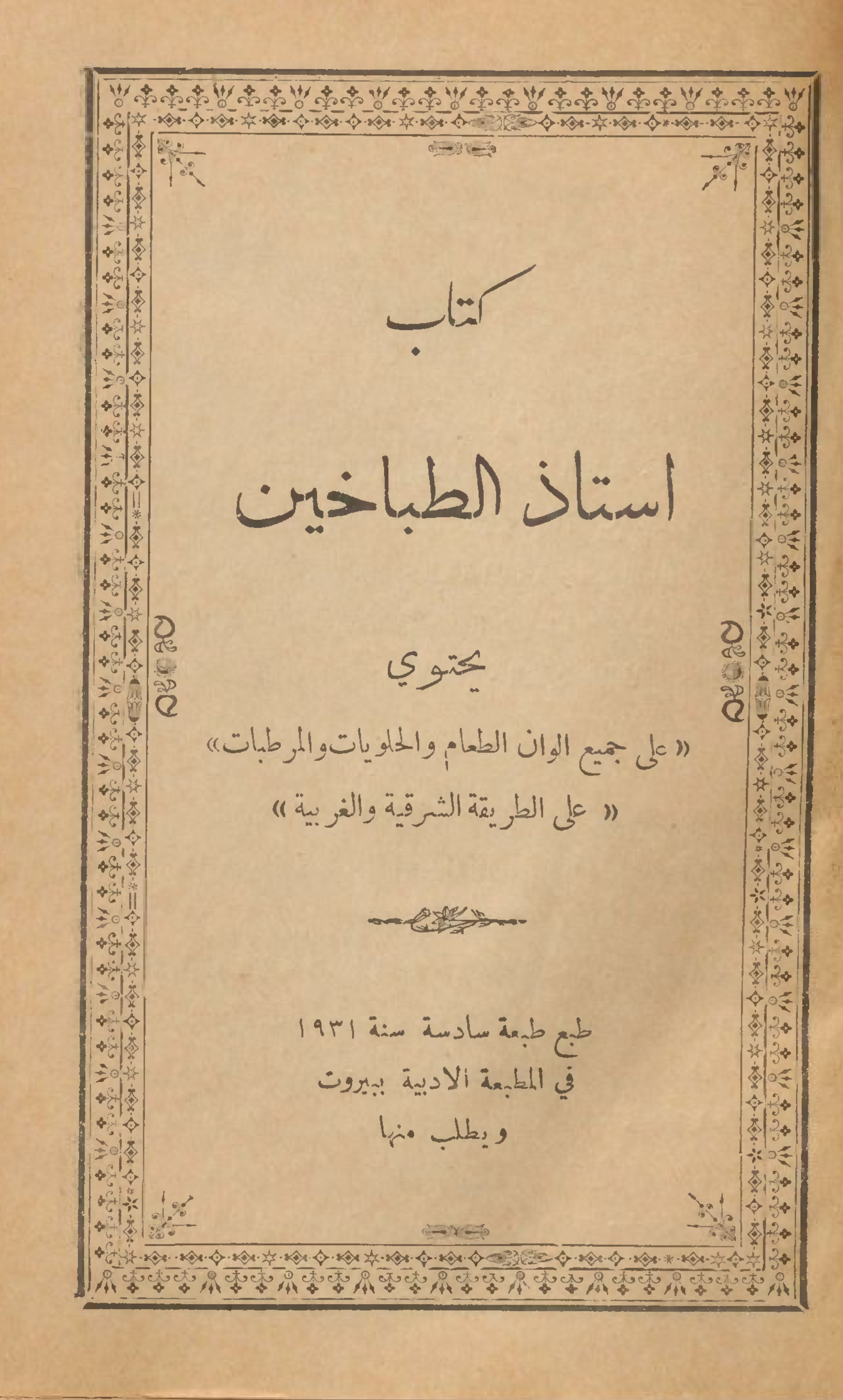








كتاب

استاذ الطباخين

يحتوي

« على جميع الوان الطعام والحلويات والمرطبات »

« على الطريقة الشرقية والغربية »

طبع طبعة سادسة سنة ١٩٣١

في المطبعة الادبية ببيروت

ويطلب منها

فهرست

القسم الاول

القسم الثاني

القسم الثالث

في الاشكال الصيامية

القسم الرابع
في الحلويات

الفصل الخامس
في المربيات والاشربة

الكتاب الثاني

في الوان الطعام على الطريقة الغربية

القسم الاول

القسم الثاني

في الزينة

القسم الثالث

في لحم البقر

القسم الرابع

في الطائر

الفصل الخامس

في الصيد والقنص

القسم السادس

في الصيد من الحيوان

الفرنسوية ٠ البزيلا بمملح الخنزير ٠ اللوبيا البيضاء ٠ اللوبيا البيضاء اليابسة الحمراء ٠ الخضرا بالبوليت ٠ اللوبيا مقلاة ٠ معقدة ٠ سلاطة ٠ اللوبيا عَلَى البريطونية ٠ البيضا ٠ البيضا بالمرق ٠ الحمرا بالخل ٠ عصير اللوبيا ٠ البطاطا بالحليب ٠ بالمتردوتل ٠ مقلية ٠ عوامات البطاطا ٠ عصارة البطاطا ٠ قرص البطاطا ٠ القرنبيط محمراً ٠ مقلياً ٠ بالسمن ٠ بالصالصه ٠ الملفوف بمملح الخنزير ٠ الملفوف المحشو ٠ مقلياً ٠ الفطر محشواً بالبوليت ٠ بقطع الخبز ٠ بالحشائش الناعمة ٠ البندورى محشوة ٠ عصير البندورى ٠ الباذنجان المحشو ٠ مقلياً ٠ مشوياً ٠ الاسبانخ ٠ الاسبانخ على الانكليزية ٠ الاسبانخ بالكريما ٠ الهندبا فطاربة وصيامية ٠ الخيار بالبوليت ٠ بالكريما على الطريقة الانكليزية محشواً ٠ سلطة الكرفس بزوم اللحم ٠ الخس بزوم اللحم ٠ الخس محشواً ٠ الجزر ٠ الجزر بالكريما ٠ اللفت ٠ اللفت بالسكر ٠ اللفت مجلداً ٠ عصير اللفت ٠ الفول بالبوليت ٠ الحميضة ٠ البصل مجمداً ٠ عصير البصل ٠ الشمندر بالفرن ٠ الشمندر مقلياً ٠ يخنا الزيتون ٠ الكماية بالخامة ٠ يخنا الكماية ٠ الكماية على المصبع ٠ مخلوطة الخضر ٠ سلطة الخضر

القسم الثامن

في البيض — الفصل الاول — صفحة ٣٣٦

البيض النمبرشت ٠ البيض المسلوق رخواً مقلياً بالصحن ٠ بالحشائش الناعمة ٠ بالجبن ٠ المقلى ٠ محشواً محمراً ٠ بالحليب ٠ مخفوقاً بالسكر والحليب بصالصة البندورى ٠ بالماء المخضر بالهندبا ٠ المسلوق بالحميض بالبصل ٠ العجة بالحشائش بمملح الخنزير ٠ بالجنبون ٠ بالجبن على الطريقة البستانية بالحميض والاسبانخ ٠ بالكماية ٠ بالطون ٠ بالسكر ٠ بالمربى ٠ بشراب الروم ٠ العجة منتفخة

القسم التاسع

القسم العاشر

القسم الحادي عشر

توضيحات للطباخين

باقة هي من البقدونس والسيبول تربط بخيط وتوضع بالصالصة والمرق تحسيناً لطعمها وتخرجها منها قبل التقديم

باقة مزينة • هي عين المتقدمة باضافة الصعتر والغار اليها

حطام • هو من الطائر ارجله واجنحته وعنقه وكبده وقانصته ومن اللحومات المطبوخة فضلاتها

ذهب • ان تدهن الفطائر بريشة تغمسها بالبيض المخفوق

روبة • هي مزيج من الطحين والسمن تغليه عَلَى النار وتحركه حتى يشقر

زينة • تطلق على مايصحب اللحم والطائر والصيد من الزينة كالفطر والزيتون والكما وجميع انواع الخضرة

صفيحة هي معدنية لها حافة توضع عليها الفطائر للخبز

طبخ بين نارين • ان تضع اللحم على نار هادئة في طنجرة محكمة الغطاء والنار فوقها

عقيدة • هي الصالصات المعقدة بصفار البيض والطحين والسمن

قبصة • هي كمية زهيدة من التابلة ترفع بين ثلاثة اصابع

مخلوطة • هي اشياء كثيرة من الخضرة واللحوم المطبوخة معاً او الخضرة وحدها

مقبلات • هي اشكال توجد القابلية كالسردين والانشاية والطون والزيتون والزبدة والمكابيس الخ

مكبوسة • هي اللحمة المطبوخة بين نارين بالخمر

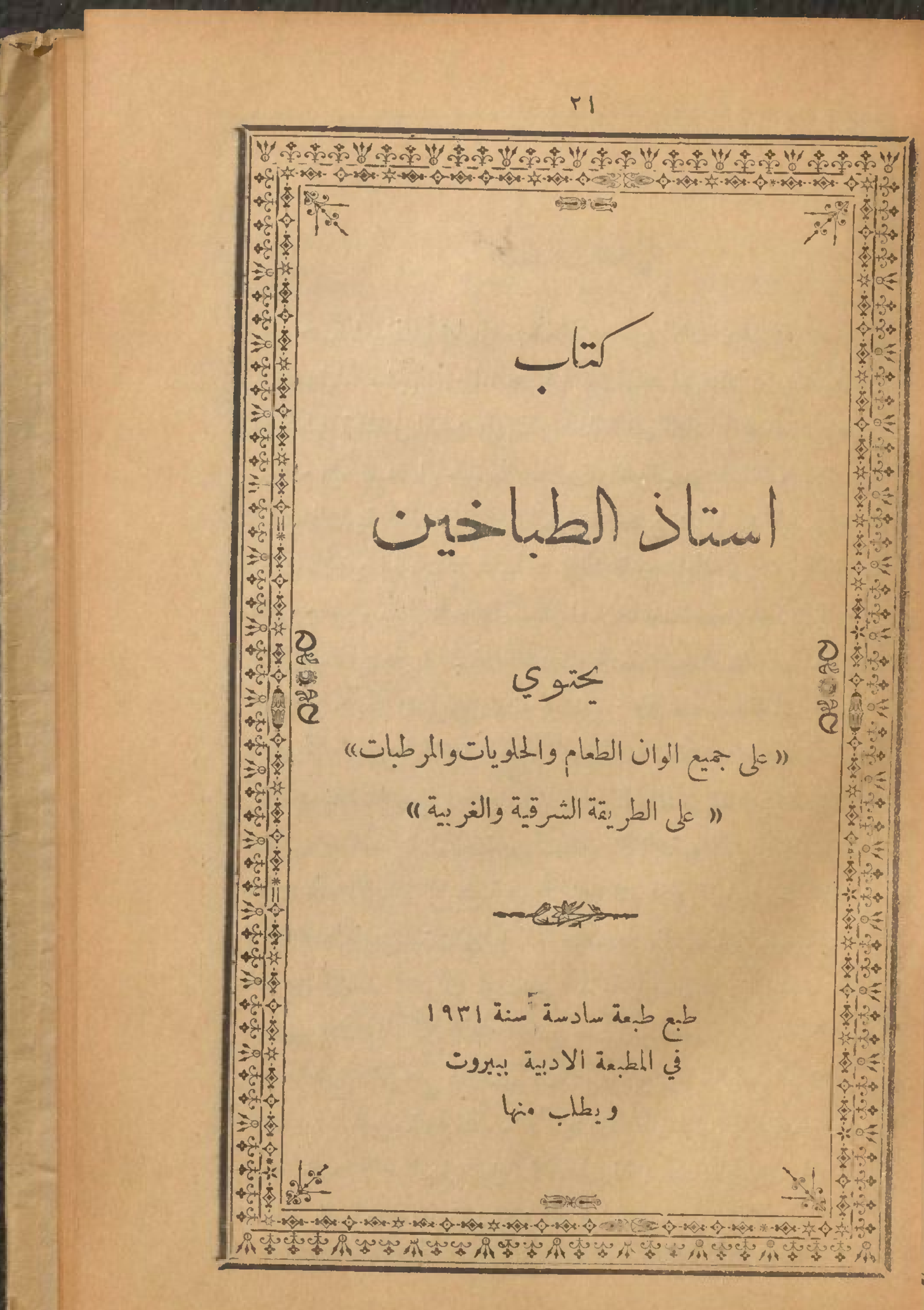
ملة • هي طبقة من الجمر او الرماد السخن

دسيلتر • عشر لتر (او ٣٠ درهماً عثمانياً)

هكتو ١٠٠ غرام

تذييل

وهو جدول اطعمة بقلم فقيد الطب المرحوم سليم بك جلخ ومنه يعرف المريض في اي مرض اعتراه والالوان التي يمكنه تناولها والتي يجب عليه اجتنابها



كتاب

استاذ الطباخين

يحتوي

« على جميع الوان الطعام والحلويات والمرطبات »

« على الطريقة الشرقية والغربية »

طبع طبعة سادسة سنة ١٩٣١
في المطبعة الادبية ببيروت
ويطلب منها

مقدمة

حمداً لمن غذى مخلوقاته بمخلوقاته وهدى الانسان الى اقواته حفظاً لحياته وقياماً بواجباته ٠ اما بعد فلما كان لا بد للانسان من الغذاء كان فن الطباخة افضل الفنون التي تمس الحاجة الى اتقانها واهم موضوع يدور الكلام عليه ففيه قوام حياة الانسان وقد قدم البعض هذا الفن على صناعة الطب السامية فقالوا اذا صحت الطباخة وحسن تناولها سد الباب في وجه الطب فلاغرو فانه يتوقف عليها حسن الصحة وصفاء العيش ٠ نرى الانسان يكد ويسعى ويبذل الدرهم والدينار اصلاحاً لغذائه وهو مع ذلك يفوض هذه المهمة الى جارية غبية ويعتمد فيه خادمة تكون له بلية وهكذا يكون قد نقض ما بناه وسعى على نفسه بالمضرة ٠ وفي صناعة الطباخة اقتصاد وتوفير فمن احسن الادارة واحكم الصناعة استفاد جسمه وجيبه معاً ذلك كله يتوضح مما تراه في هذا الكتاب من الفوائد اذ قد اودعناه شيئاً مما أئتلف عليه اقطارنا الشرقية من اشكال الاطعمة والاشربة واشياء مما عولت عليه الاقطار الاجنبية في طباختها فقد ارتقى اقوام في سلم التقدم فرقوا الصناعة حتى بلغت الى اعلى الدرجات ومن ذلك صناعة الطباخة عندهم فانها من كماليات العمران لمراعاتهم سلامة اجسامهم وتأنقهم مأكلاً وترفههم عيشاً ولما كان اقتفاء الحسن حسناً رأينا جمع هذا الكتاب فاخذنا نرتب الطبخ الافرنجي عن اشهر الكتب الاجنبية والطبخ العربي عن الاختبارات العربية وجعلناه مثالاً لابناء الاقطار الشرقية فينسجون عَلَى منواله سلامة لاجسامهم وتوفيراً لاموالهم فلئن كنا والحيوان واحداً في احتياجنا الى الغذاء فمع ذلك ينبغي ان نميز عنه باعدادنا الاطعمة وطرق

تناولها فلا يليق بالانسان ان يتناول كالحيوان كما انه وان كان قد خلق الانسان عريانًا والحيوان كاسيًا فمع ذلك قد رقى صناعة الخياطة فبلغت ما بلغت من الاتقان ورقى ايضًا صناعة الطباخة فبلغت ما نشاهده من امرها في اقطار العمران فللمهرة في الفن طرق لا يدركه سواهم فقد تتوقف الطبخة تارة على اضافة شيء من الماء واخرى على زيادة النار وتنقيصها وغيرها على زيادة شيء من الادام ذلك لا يدركه الا ارباب هذا الفن ولقد قسمنا هذا الكتاب الى اقسام وفصول تتضمن تدبير المنزل وترتيب الموائد والخدم واوزان المواد ودرجة حرارة النار والنضج والوان الطعام والحلويات والمرطبات على الطريقتين الشرقية والغربية واشكال الحلويات وفي الفهرست ما يغني عن الاسهاب

ولما كانت قد نفدت الطبعات الماضية جددنا طبعه بعد ان حسنافيه تحسينا بينًا واضفنا اليه بعض الوان الاطعمة ونسقنا عبارته فاصبحت سهلة على العامة مرضية للخاصة

وقد قدمناه خدمة للعقائل والاوانس ذوات الذوق السليم لينتفعن به وينفعن عيالهن واعظم منفعة يسعى المرء اليها هي صحة العيال وحسن تدبير المنزل وفقنا الله الى كل ما فيه خير الوطن ونفع ابنائه وهو حسبنا وعليه الاتكال

القسم الاول

في تدبير المنزل

او

نظرة عامة في صناعة الطبخ وما يوافق طبخه من الاطعمة والتردى به من الالبسة في كل شهر من اشهر السنة وتدبير المنزل والنظافة ونظام الاكل والخدمة والتوابل ومقدار كل نوع من اللحوم والخضر والبهارات ودرجة قوة النار واشكال طعام الولائم والعائلات وكيفية تقطيع اللحوم من ضأن وبقر وطائر واسماك

الطبخ

ان صناعة الطبخ مفيدة لحفظ الصحة ففي احكامها لذة وتوفير للدرهم معاً ومن المبادىء المقررة ان الطبخ المستوفي الشروط اكثر توفيراً من طبخ لم يستوفها فان الطعام الحسن الطبخ يتناوله الانسان بلذة كما انه ينبذ طعاماً خالياً من الاتقان ويضطر احياناً ان يملأ معدته من اشكال لا تلذ له حال كونه انفق على الردي ما ينفقه على الجيد وعليه فقد وجب اتقان الطبخ رغبة في الحصول على اللذة والفائدة والتوفير

كانون الثاني

هذا الشهر بداءة السنة تكثر فيه المآدب والولائم واحسنها ما كان مرتباً نظيفاً متقناً وعلى صاحب النزل الاعتناء فان تقديم الطعام وحسن الخدمة والترتيب والنظافة يزيد المآدب رونقاً . فعلى ربة المنزل الاعتناء بنفسها في ذلك غير معتمدة على الخدم وحدهم والا فتكلفها المأدبة اضعافاً وقد لا تروق لها ولا للمدعوين وبفضل اعداد الحلويات في المنزل على

مشتراها ويحسن بها ان تقسمها تقسيماً يلائم المادة . ومن العوائد ان يقدم في الليالي الساهرة النقل وهذا يكون اما على المائدة واما على اطباق فوقها المشروبات والحلويات ومن رام الاتقان فليعد ذلك كله في امسه او في صباح يومه

الملبوسات

افضل ملبوس للشتاء الصوف بان يكون القميص على الجلد وان يلبس فوق الاثواب وفوق البدلة ثوب واسع كالمشلح وفي الاماكن الباردة توضع النار في المنزل . وفي كل حال يجب تجديد الهواء صباحاً ومساء نحو ساعة على الاقل وتوافق المشروبات السخنة صباحًا ومساء كالشاي للكبار ويمنع عن الصغار . واذا اشتد البرد وتراكم الثلج يسمك ملبوس الارجل من جوارب واحذية . وجوارب الصوف افضل من القطن

الماكولات

مرق للحم . الشوربا . المشوي . الصيد . اليخنا المتبلة بالبهارات . الاسماك . لحم البقر وغيره . الخضرة . البيض . القهوة . الكونياك . الشاي والخمر الى غير ذلك

ومن الطائر الدجاج . الاوز . البط . الحمام

ومن الصيد الارنب . الحجل . دجاج الارض الخ

ومن الخضر الملفوف . الكرفس . الاسبانخ . الهندبا . اللفت . الفجل . البطاطا . السلق . البازيلا . القلقاس . الكوسا . الباذنجان . القرنبيط

ومن الفواكه البرتقال . الموز . الكمثرى . التفاح . الكستنا . الرمان

شهر شباط

هذا الشهر تكثرفيه الامطار والبرد تلك حكمة الهية اصلاحاً للهواء والارض وانماء للنبات وتنشيطاً للحيوان ففيه تذوب الثلوج و يبشر بقدوم الربيع فيبسم ثغر البنفسج والشحرور يطرب السماع بمناغاته وفيه تأخذ البراري بالاحياء وتستيقظ الطبيعة من رقادها

ومن العادات وضع الفاكهة على المائدة قبل الجلوس عليها

وفي بعض البلدان يغير طاقم السفرة من سكين وشوكة في كل شكل واما في غيرها فلا والكن على الخدام متى راوا بعض المدعوين وضع طاقمه في الصحن الذي فرغ منه ان يستبدلوه بطاقم آخر

وخير الاسباب لتحريك الشهوة الى الاكل على السفرة البشاشة وطلاقة الوجه وحسن الخدمة فلا تزعج المدعو بزيادة الالحاح ولا سيما اذا كان الشكل لا يروقه

المحلات الاولى لاصحاب الوظائف والاجانب والسيدات عَلى جانبي صاحب المنزل وتقدم الشوربا بحسب مقام المدعوين على انه لا يلتفت الى ذلك فيما تبقى من الاشكال

الماكولات

الماكولات تكون على ما شرحنا في الشهر السابق ونزيد عليها الكماة فانها خير ماكول في شباط وتؤكل عَلى وجوه شتى نذكرها في بابه

اذار

كان شهر اذار عند القدماء بداءة السنة فاصبح الان الشهر الثالث منها وخصصوه بالمريخ اله الحرب وسموه باسمه مارت وكانوا يعيدون فيه اعياداً حافلة اعظمها اليوم الذي يتساوى فيه النهار والليل وقد اتفق وقتئذ

على هذه الاعياد الشرق والغرب جميعاً وخصص الصينيون اليوم الاول منه للزراعة لانها اخص ابواب الارباح فياخذ ملكهم المحراث و يخط خطاً بيده و يلقي البذار تعظيماً لشأن هذه الحرفة

وتكثر الرياح تبديداً للغيوم واضمحلالاً للرطوبة وتنقية للاشجار اذ يسقط ما بها من الاغصان اليابسة فيعطي مكاناً للاغصان النامية

وفي اذار يتغير وجه البسيطة فترى حيثما حولنا انظارنا مناظر جديدة فتورق الاشجار وتفتح الازهار وتخضر المروج و بالاقاح تموج و يغرد الطائر مبشراً باقبال تتميم زراعته والاصلاح ما هدم الشتاء من ارضه

ولما كانت درجات الحرارة والبرد في اذار سريعة الانتقال وجب على ارباب المنزل ان يتدبروا الملبس فتارة يخفف وطوراً يستمر على حاله في الشتاء

فعلى الانسان ان يحترز في شهري اذار ونيسان من سرعة تخفيف الملبوس فقد يغره صحو الجو وحرارة النهار على التخفيف فاذا فعل اعتراه زكام واعترى الاطفال امراض جلدية كالحميراء وغيرها

الماكولات

الخضرة صيامية او فطارية . اللحم المشوي . السمك . الخضرة بالسمن . الشاي بالحليب . القهوة . المشروبات القليلة . الخمر . واستنشاق الهواء صباحاً

من السمك   الحنكليس وسائر الانواع الاخر

من اللحم   جميع ما يذبح بالمسالخ لاسيما الحملان

من الطائر   الديوك . الحمام . ديك الحبش . اما الصيد فممنوع

من الخضرة الشمندر . الارنبيط . الملفوف . الجزر . الكرفس . الجرجير . الخيار . الخس . البطاطا . الاسبانخ الهليون . الفجل

من الفاكهة التفاح · الجزر · البرتقال · الكمثرى · الكستنا · الزبيب · اللوز · التين التمر

نيسان

خص الاقدمون شهر نيسان بالزهرة واحتفلوا به باعياد شهيرة كاعياد الحبوب والزهور تعظيماً لخصب الارض وجودها نحو البشر وسموه بلغتهم ابريل مشتق من فعل فتح عندهم دلالة على ان الارض قد فتحت احضانها لتأثيرات الحرارة او لانه شهر يفتح للحارث باب الاشتغال فان السنة الزراعية تبتدئ في نيسان في برج الثور · وويل لحارث يتغافل في نيسان فانه يخسر ثمرة اتعابه او اقله كثرة غلاله

المأكولات

من السمك جميع انواعه · من اللحم · البقر · العجل · الخروف ·
من الطائر الدجاج · الديوك الحمام
من الخضرة الارنبيط · الخس · البقدونس · الفجل · الجرجير · الاسبانخ · الملفوف · الهليون · الفاصوليا · الفول · اللوبيا · الكوسا · البازيلا
من الفاكهة التفاح · البرتقال · الكمثرى · اكي دنيا

تنبيه من العوائد انه في اواخر نيسان واوائل ايار يغير فرش الشتاء بفرش الصيف ولاجل حفظ الطنافس يقتضي نشرها وتنفيضها من الغبار ثم تطوى و يوضع في كل طية منها شيء من القرنفل والكافور ثم توضع على الواح في مكان ناشف خال من الرطوبة لا يصل اليه الفار

ايار

هو اجمل ايام الربيع وبداءته من ١٧ الى ٢٣ اذار وهو شهر الزهر ويبدأ فيه سفر البحار بيمن واقبال وفيه تدخل الشمس برج التوأم وتكون

قد اجتازت عن خط الاستواء ٦٠ درجة وعندها يتم اقتران الارض بالسماء فيكلل النرجس والياسمين وسائر الرياحين هام الارض المتوقعة ان تكون اماً . وفيه تفقس الاطيار . و يصلح الاعتناء بالحدائق

حزيران

في شهر حزيران يكون انقلاب الشمس ونهاره اطول ايام السنة . وفيه تأخذ الماشية في الاقالة في الاراضي لاجل السماد وفيه تدخل الشمس برج السرطان . واهم الاشغال في حزيران حصد المزروعات وقطع العلف وقد كره الناس الرياح والامطار في حزيران لما تسببه من الاضرار وفيه يفقس الطائر

تموز

كان تموز عند اليونان اول شهور السنة وعيد فيه المصريون اعياداً ذكراً لفيضان النيل كما عيد الرومان تمجيداً لربة الزرع عندهم وفي تموز يشتد الحر فقد ثقل نهاره وطاب ليله وسئم الناس فيه سكنى المدن وطاب العيش للزارع فحصدوا الزرع وجمعوا الغلال وصادوا الطائر

الماكولات

من الاسماك انواعها

ومن اللحم البقر . العجل . الغنم . ومن الخنزير رضيعه

ومن الطائر المقاطيش . الدجاج . البط . افراخ الاوز . ديك الهند . الارنب

ومن الخضرة الباذنجان . البندورى . الكوسى . الارضي شوكة . اللوبياء الخضرا . حب اللوبياء البيضاء . البزيلا . الخيار . الملفوف . الارنبيط الجزر . البطاطا . الخس . البقدونس . الهندباء . الفجل . الجرجير

ومن الفاكهة العنب . المشمش . الكرز . التين . البطيخ . الخوخ . الكمثرى . اللوز الاخضر

فائدة

في تموز يكثر الناموس وهاك طريقة لملاشاته . متى اقبل الليل ادخل المخدع حيث لا نور واطبق النوافذ واقفل الابواب وقبل ان تذهب للرقاد بساعات خذ فانوساً شاعلاً بعد ان تكون طليته بالعسل المحلول بالخمر او بماء الورد وضعه في داخل المخدع فيجذب الضوء الناموس فيلتصق بالطلاء فلا يستطيع طيراناً

آب

ولئن كانت الشمس تأخذ في شهر آب بالرجوع الى خط الاستواء فمع ذلك يكون الحر اشد واعم من شهر تموز واذا وافقت الحر ريح الجنوب الغربية اثرت بالحيوانات فترتخي العضلات وتضعف المفاصل و ييبس الحواس الخبل و يكثر النعاس و يصفر النبات وتسقط الاوراق والاثمار ما لم يبادر الى السقاية

وفي شهر آب تكثر امراض الحراثين لقلة الوقاية وعدم اخذ الاحتياطات فكثيراً مايعتريهم وجع الخاصرة لارتداع العرق وتضربهم الشمس في رؤوسهم وتستولي عليهم الحمى الى غير ذلك من العلل والاسقام

وفي آب تكثر الاثمار لا سيما العنب والتين والدراقن وفيه يكثر الصيد كالسمن والحجل و يكثر البيض . ومن الخضر الباذنجان والبندورى والكوسا والقرع والباميا وورق العنب

وفي آب يطعم اللوز دراقناً وتكبس الزهور

ايلول

وفي ايلول تستغل الذرة والبطاطا والجوز و ينضج الرمان واما الدالية فقد انحنت تحت ثقل عناقيدها . وفيه يقصر النهار

تشرين الاول

فيه تستغل الحبوب والاثمار ويظهر الطائر للقنص · فيكثر الحمام والسمن ويبدأ البرد صباحا ومساء وتسقط اوراق الاشجار

وفي هذا الشهر ينتقل من الحر الى البرد وفيه نهاية فصل وبداءة آخر ويتم فيه اخذ الغلال ويبتدأ بحرث الاراضي ويبرد الهواء فيجب اغلاق النوافذ والابواب منعاً للرطوبة

اعتبارات

ان النظام ثروة البيوت فلذا وجب على ارباب المنزل ان ينتهزوا فرصة هذا الشهر لجمع المؤونة فان الحطب في هذا الشهر يابس والفحم ناشف والزيت بخس السعر سهل المشترى على انه ينبغي على ربة المنزل ان تسهر على المصروف بنفسها · فلا تستكثر المؤونة بل تسهر على الخدام وتعرف كيف ينفقونها · ان يعطوا كل يوم مؤونته او اقله ان يعلم صاحب المنزل بما ينفقه الخدام شهريًا

تشرين الثاني

وفيه يكثر الطائر ويقرب من المنازل وتموت الهوام وتتوارى الدبابات وفي العشرين منه يشعر باقبال الشتاء وطول لياليه على انها قصيرة على العائلات المحبة بعضها البعض

المأكولات

من الاسماك انواعه

القنص الارنب · الحجل · دجاج الارض

الطائر افراخ الديك الهندي · الحمام · الاوز · الفراريج

الخضرة الباذنجان · اللوبيا · البندورى · الملفوف · الاسبانخ ·

الهندبا • الكرفس • اللفت الجزر

الفاكهة العنب • البطيخ الاخضر • الكمثرى • التفاح • الخيار • الموز • السفرجل • الكستنا

اعتبارات

لما كان قد دخل الشتاء ببرده ومضى اوان ملابس الصيف بل تلف اكثرها لا سيما الابيض منها وجب الالتفات الى الملبوس عموماً والى الابيض منه خصوصاً

ان اختلاف الحال يجعل فرقاً في كيفية الملبس لا في كميته فلا بد مثلاً للوضيع والرفيع من القمصان والشراشف وغيرها من الابيض كما لا بد من مناشف المائدة واغطيتها عَلَى ان هذه ياخذها من الكتان وتلك من الخام او من الخام المنشى وهذا باثمان بخسة وذاك باثمان غالية وفي كل الاحوال يقتضي مزيد العناية في حفظها من التلف وخير لربة المنزل ان تكوي الابيض بمنزلها بواسطة خدامها

ولاجل التسهيل يقتضي فصل الابيض من بعضه البعض فيجعل ابيض السفرة عَلَى حدة وكذلك ابيض الفرش وابيض الملبوس وابيض الخدمة ويجعل لكل فئة علامة تميزها ويوضع ذلك كله بمخدع خصوصي

كانون الاول

هو شهر يشتد فيه البرد وتتراكم الثلوج ويطول الليل ويقصر النهار فعلى الحارث ان يسرع في حرث ارضه وعلى رب الماشية ان يسهر عَلَى ماشيته وكذلك الصانع على صناعته

الماكولات

من السمك انواعه

القنص * الحجل · دجاج الارض · الارنب · الخنزير البري

الطائر * ديك الحبش · الاوز · الفراريج · البط

الخضرة * الملفوف بانواعه · الارنبيط · الاسبانخ · الكرفس · اللفت

الفاكهة * التفاح الكمثرى · الزعرور · الكستنا

صناعة الاكل

يتوقف نمو الانسان والحيوان على الاكل والشرب ولذلك عادات لا يعبأ بها البعض على انها هامة عند البعض الآخر وهي تكتسب بمعاشرة الرتبة العالية من الناس فمن كيفية تناول الطعام يعرف مقام الانسان فقد يغشنا الملبوس والمنظر حتى اذا كان الامتحان عرف الانسان فمنهم من اذا جلس على المائدة عرفه الحاضرون وحكموا عَلَى رتبته ومقامه وكثرة الاكل او قلته في المآدب منكر فالكثرة تدل على الشره والقلة تدل عَلَى ان المدعو غير راض بما يقدم له · ولنشر المناشف وطيها طرق كذلك فاعتمد افضلها · فلا يليق ان يجلس الرجل قبل ان يجلس صاحب المنزل او ان يجلس قريباً من المائدة او بعيداً عنها · وخذ مما يقدم لك دون ملاحظات واذا قدم لك شكل لا تختر احسن مما فيه بل اكتف بما يكون قدامك والعجلة في الاكل ومزيد التأني عيبان · كلِ اللحم باليد الشمال · لا تتكلم ولا تشر والطعام في فمك وهنا طرق وعادات واحوال شتى يعسر تعدادها فاقتصرنا على المهم منها فان المرء يعرف بلطفه وادبه لا بملبوسه

في داخلية المنزل

كان تدقيق النظر في داخلية المنزل في الاعصار السالفة لدى النساء من الطبقة العالية ولدى ارباب القصور الملكية نفسها من الامور الهامة خلافاً لما تحسبه كثيرات من نساء العصر الزاعمات ذلك محطاً بشأنهن ومخلاً بمقامهن

فقد ورد عن كثيرين من الشرفاء مايدل على مزيد العناية في داخلية البيت من وجوب نظافة الفرش وكسا الخدامين ومخادع رقادهم وابتياع اللحم باسعار عادلة واستخدام آنية الفخار لا الفضة على المائدة في الايام المألوفة وعدم اعطاء الخدامين خادماً يخدمهم وان يعين للغذاء والعشاء اوقات معلومة ذلك كله يؤكد لهم ماكان من مزيد الاهتمام في تدبير المنزل

وكان النبلاء يسعون دائماً في استئجار المنازل بما يوافق حالهم من الاجرة وكيفية المصروف من كساء وغذاء وعجلات وخدمة بحيث لا ينفق درهم واحد في غير موقعه ولا يحمل المنزل نفقة باهظة وبالجملة كانت ربة المنزل تبذل مزيد عنايتها بالاقتصاد وحسن الانتظام معاً . ذلك يجب على كل ربة منزل مباشرته فخير النساء من كانت بصيرة حكيمة ذات همة ونشاط في امر منزلها

في النظافة

النظافة مطلوبة من الجميع ولا سيما نظافة المطبخ فمهما بلغ الاهتمام بها فيكون مفيداً ونريد بالنظافة ما يشمل المطبخ وادواته وطباخه والخزائن وما يعد للطبخ من لحوم وخضر وغيره فعلى الطباخ ان يكون نظيفاً في كل آن بحيث متى شاءت ربة المنزل زيارته تجده على ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف على المطبوخ او ان تطبخ بنفسها اشكالاً من الطعام والحلويات لا تخشى على ملابسها ولا على يديها من الاتطاخ وخير للطباخ ان يمدح لنظافة المكان من ان ينسب له الكسل

وما قلناه في المطبخ يطلق ايضاً على الكلار وغيره من ملحقات المطبخ ويجب غسل ارض المطبخ مساء كل يوم وان تنظف الموائد المعدة لوضع الصحون وآنية السفرة

واما الطناجر او القدور والمقالي وسائر نحاس المطبخ فيقتضي ان تكون

علي ما يرام من النظافة بحيث تبدو للناظر صقيلة لامعة وعلى الخصوص تقتضي العناية في تبييضها فاذا اسود داخلها فذلك من عدم التنظيف واذا احمر فمن عدم التبييض فالاوفق كثرة التبييض فان قلته تضر بالصحة بل تكون قتالة

وينبغي ان يكون في زاوية المطبخ حنفية بجانبها منديل بحيث يستطيع الطباخ واعوانه غسل ايديهم في كل آن

وتطلب النظافة من الطباخ فان شئت ان تحكم على نظافته فانظر الى يديه واظفاره ويشترط بالطباخ ان لايطيل شعر راسه ولا يليق ان يمس اللحم المطبوخ بيده بل بالشوكة والسكين

في قاعدة الاكل

يقتضي ان يكون بيت السفرة غير بعيد من المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقله اليه ولا يكون قريباً خشية من ان تصل اليه رائحة المقلي والمشوي وغيره من المطبوخات ويقتضي ان يكون في الشتاء دافئاً وقد اختلف في فرشه ونقشه ذلك بحسب اختلاف المقدرة والذوق ومن المقتضى ان يبسط في ارضه طنفسة ذات زغب او بساط لتدفئة ارجل الجلوس ولا يجعل لاقدام الخدامين دوياً وان لم تجد طنفسة تغطي الارض كلها فلا بد من طنفسة تحت المائدة كي لا تكون ارجل المدعوين على الحضيض

اما المائدة فتكون على قاعدة واحدة توضع في وسط القاعة ومائدة القصاع في زاوية منها بجانب باب المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقله ويكون عليها غطاء ومغرفة للشوربا وملاعق وسكاكين للقطع وشوكات وخشبة للقطع وفوق المائدة المذكورة صحون الشوربا فيوضع الجاط عليها ويصب في الصحون فتقدم للجلوس وعليها قائمة الاشكال لينظر فيها الخدام فيعلمون متى يقدمون كلا من الاشكال وقبالة جانبي السفرة مائدتان عليهما الطواقم للتغيير وشيء لغسلها اذا اقتضى تبديلها عند تبديل الاشكال على

ما في عادات الاكثرين وصحون الفاكهة وقناني الخمرة التي تقدم في الاخر
وتكون مناديل السفرة من خير المنسوج بيضاء مكواة ولكن غير قاسية تجرح من اراد ان يمسح فمه بها

اما تنظيم السفرة فيكون على هذا النمط يوضع على المائدة غطاؤها الابيض مبسوطاً وتوضع الصحون على قدر المدعوين ولكن بعيدة عن بعضها البعض بحيث لا يضايق احدهم الاخر وتوضع الشوكة عن شمال الصحن والملعقة والسكين عن يمينه فوق مرتكز السكين الذي يكون اعتيادياً من بلور او فضة او بلاكة وفوق كل صحن منديل مطوي طياً حسناً وفي داخلها قطعة من الخبز ظاهر جزء منها وامام كل صحن على خط واحد ثلاثة اقداح لطيفة احدها للماء والثانية للخمرة المرة تشرب مع الاكل والثالثة للخمرة الحلوة تشرب مع الفاكهة والحلوى اما اقداح الشمبانيا فتوضع في بداءة الغذاء او حين شربها وامام كل المدعوين ممالح مزدوجة للملح والبهار

واحسن المصابيح على المائدة ثريا تعلق فوقها واذا كانت السفرة حافلة يزاد على كل طرف المائدة شمعدان وعلى الموائد الاخر انوار أُخر

اما الفاكهة فمنهم من يضع بعضها في اول السفرة عند صفها و يترك باقيها الى الاخير ومنهم من يأتي بها عند نهاية الطعام وعلى كل تجعل الفاكهة بعضها او كلها على الموائد القريبة فيؤتى بها في حينها

في الدعوات وعدد المدعوين

من العادات ان تقدم اوراق الدعوة قبل المأدبة بيوم او اكثر ليكون صاحب الدعوة على بصيرة من عدد مدعويه فيعد السفرة حسب الاقتضاء فعليه ينبغي الجواب على الدعوة سلباً او ايجاباً

لا تحضر الدعوة قبل الوقت بكثير فتضطر ان تمضي الوقت وحدك ولا بعده لئلا يلتزم صاحب الدعوة ان ينتظرك

يجلس المدعوون حسب مراتبهم وكما يشير صاحب الدعوة
خير الحديث على المائدة ما كان فكاهياً ولذا يتجنب الحديث السياسي وما يشف عن الاغراض او ما يحمل على البحث والجدال

في الخدمة على المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين على المائدة و يستحسن اختيارهم بنسبة عدد المدعوين وخادم نشيط متمرن خير من كثيرين والارجح انه يكفي خادم واحد لاربعة او خمسة من المدعوين فيكفي اذاً ثلاثة خدامين لمائدة جلساؤها ١٢ او ١٨ وعلى كل يتوقف حسن الخدمة على تعيين عمل كل من الخدامين فبدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام

كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلى الخدامين ان يتأنوا بالخدمة من ان يكثروا الحركة و يلطم احدهم الاخر فالخادم على المائدة كالجندي في ميدان الحرب اي انه يتطلب منه الهدوء والسكينة فيجري ما يؤمر به بدقة ورصانة و يجري كل شيء في وقته ولا يلتفت الى هنا وهناك ولا يلهو باستماع الحديث فليس للخادم ان يسمع شيئاً فللخادم على المائدة اعين تنظر لا اذان تسمع وعليه ان يقدم ما يطلب منه ولا ينتظر ان يؤمر بتقديمه فمتى راى ان احد المدعوين كاد ان يحتاج الى خبز فيقدمه له على صحن قبل ان يطلبه واذا راى الماء والخمر كاد ان يفرغ فيأتي بالقناني الملآنة و يرفع الفارغة ولا يقدم الشكل مرتين لمدعو واحد بدون طلب

فاذا كان من عادة المنزل تغيير الملعقة والشوكة والسكين في كل شكل وجب على الخدامين ان يعدوا ذلك قبل وقت واذا كانت الطواقم غير كافية فيمكنهم غسلها وارجاعها في الحال واذا كانت لا تتغير عند الاشكال فلا بد من تغييرها بعد تناول السمك فمكروه تناول اللحم والطائر بادوات استعملت في تناول الاسماك

اما الخمر فمنها مألوفة ومنها منتخبة اما الاولى فيقتضي ان تكون

مبردة في كل الفصول وان تكون جيدة لانه لا يليق بالمضيف ان يقدم لضيوفه شيئاً دنيئاً

فيقدم بعد الشوربا (الحساء) خمر و بعد السمك الشامبانيا وغيرها من الخمور الجيدة وتفتح قناني الشامبانيا خارجاً عن المائدة اجتناباً لصوتها و يقدم في اخر السفرة جبن تقسمه ربة المنزل ويوزعه الخادم عَلَى المدعوين

واما الغسل في آخر المائدة فلكل بلاد عادات . ومتى خرج المدعوون من المائدة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم الدخان والقهوة الجيدة ويليها في بعض البلدان الروم والكونياك وعلى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الانية الفاخرة فانها خير فرصة ولا سيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان عادات في الضيافة والمائدة وما يقدم فيها من الاشكال والخمرة والخدمة وقد اعتمدنا في ترتيب المائدة على ذكر اجودها

في مسائل شتى

قدم الاوربيون البقر على ماسواه من اللحوم (اما الشرقيون فقدموا الضأن) ثم جعلوا العجل بعد البقر ثم الخروف ثم صغير الخنزير وفي الواقع ان لحم البقر في فرنسا وانكلترا افضل على سائر اللحوم لان فيهما اجوده فيتفاوت بقر بقعة عن غيرها ومهما يكن فان مدار المطبخ على لحم البقر عندهم حتى سموه روح المطبخ اذ يأخذون مرقه و يصنعونه اشكالا

والعجل المحل الثاني في مطابخهم عَلَى ما تقدم فقد امتاز بطراءة لحمه فهو كالضان عندنا ولذا وصفه اطباؤهم للمرضى كما يصف اطباؤنا لحم الضان وللخروف المحل الثالث عندهم و بعده الخنزير و يسمون ذلك كله لحم القصابة

واما لحم القصابة فملائم في كل زمان ومكان عَلَى ان اجوده يكون في الشتاء لان الحيوان يكون قد تربى فاكتنز لحمه وفي البلاد الباردة

يؤكل الخروف في الشتاء والربيع واما الخنزير وكل ما تفرع عنه من المقددات والمحشوات فيؤكل في الشتاء - واما الطائر من دجاج وديك هندي وبط واوز ومقاطيش وحمام فيكثر في بحر السنة كلها ويكثر السمك ايضاً على انه يكون مرغوباً من تشرين الاول حتى غاية ايار

التموين (التمئنة)

لا حيله للطباخ مالم تكن المواد الاولى فاخرة ولذلك يجب عَلَى الشاري ان يستعلم عن الاسعار قبل المشترى ولا فرق بين بائع وآخر ولا يتخذ احدهم صاحباً ويعتمد كلامه بل يوجه عنايته نحو ما يبتاع واحذر ما كان بائعاً من سمك وصيد ولحم فكن اديباً نحو الباعة جميعهم ولكن لا تتخذهم خلاناً فان صداقتهم تعود خسارة عليك ولا تبتع بالدين فتلك خسارة كبرى

لحم القصابة

خذ من لحم البقر ما كان حسن اللون وما كان شحمه الاصفر اشبه بالسمن ويشترط باللحم ان يكون كانزاً وفي الشحم ان يكون رخواً ولا تاخذ ما كان لحمه اسمر او اشبه بالشلو ومن احسن الادلة على لحم البقر الكليتان منه فاحسنهما يكون في احسن البقر واعكسهما في اعكسه

وان يكون لحم العجل ابيض وشحمه ابيض وشفافاً وقس لحم الضان على لحم العجل واعكس الضان ما كان كمداً

الادام

لا تتهامل في تموين (تمئنة) البهارات والثمار والاجبان والسمن والزيت والخل والسكر والبن الى غير ذلك من الاصناف المقتضاة ففي ذلك توفير وحسن بضاعة معاً فالزيت والسمن الدون يفسد الطعام ولا تشتري السمن ما لم تستنشق رائحته وتذقه فلا يكون الطعام فاخراً ما لم يكن السمن فاخراً وكذلك البيض اسع في تنقيته ولا تدخله الطعام مالم تكسره لوحده

البهارات والعطريات

خير التوابل الملح فانه يصلح الطعام في اللحوم والخضر و يحرك القابلية ويسهل الهضم واما حسن استعماله او عكسه فمنوط بالطباخ فانه اذا كان ذكيًا حاذقًا استعمل الملح بصناعة واذا كان قاصراً استعمله كيفما خطر له وفي الامثال « حلوة من حلاوتها مالحة من عجاقتها » اما جوز الطيب والقرنفل فقليل منهما يحسن الطعم فاحذر من تكثيرهما كذلك الزنجبيل والقرفة واما الصعتر والحبق وورق الغار فكثيرة الاستعمال ولكن لا يليق التطرف في استعمالها . ومهما يكن فان البهارات والعطريات ضرورية للمطابخ فلا بد من وجودها دائمًا بحيث اذا احتيج اليها تكون تحت اليد وهذه اصناف البهارات

الملح الابيض والملح الاسمر والبهار الابيض الناعم والبهار غير المسحوق وجوز الطيب . كبوش القرنفل . الصعتر . الغار . الثوم . الخردل . ومسحوق الخردل الانكليزي . الفلفل . الزيت . الخل . القرفة . ماء الزهر . ماء الورد سكر ابيض . بهارات مركبة

الباقة المزينة

من اصطلاحات المطبخ باقة مزينة وهي مؤلفة من البقدونس والصعتر والغار وتستعمل في جميع التوابل وتكون اعتياديًا ٣٠ غرامًا من البقدونس غير المفروم ٢ من الصعتر ٣ من الغار فاغسل اولا البقدونس ثم ضع الصعتر والغار في وسطه واثن راس البقدونسة وآخرها على الوسط بحيث تضم الصعتر والغار ثم اربطها بخيط واقطع ما فاض من الاوراق لئلا تنتثر وتسقط في المرقة فيكون طول الباقة المذكورة ٥ سنتمترات

العيار

لكل شيء عيار وافضله ما كان بالميزان على ان البهار والملح يؤخذان تقديراً ولكن على الطباخ ان يعرف عيار ما يؤخذ واما عيار الخضرة التي تلقى في المرقة فهي على ما يأتي

جزرة متوسطة القدر وزنها	غرام	١٥٠
بصلة متوسطة	«	١٠٠
كراث منقى	«	٣٥
كرفس	«	٣٥
اشالوت كبيرة	«	١٠
راس ثوم	«	٧

عيار الخضرة المرقة

جزرة واحدة متوسطة المقدار وزنها	غرام	٢٥٠
بصلة متوسطة الجرم	«	١٠٠
كراث منقي	«	٣٥
كرفس	«	٢٥
اشالوث	«	١٠
راس ثوم	«	٧

تنبيه : خير للطباخين ان يقدروا هذه الخضرة وغيرها مما يكثر استعماله في الطبخ والمطابخ تقديراً عقلياً ميزانه النظر استغناء عن الميزان على ممر الدقائق

في النار والوقود

ان النار بالنظر للطبخ على درجات تلائم ما يطبخ نحصرها بثلث درجات رئيسية وهي اولاً نار الطبخ و يقتضي ان تكون هادئة متواصلة

ثانياً نار القلي يقتضي ان تكون متساوية اي ان النار تضم الموقد كله في داخله وجهاته كلها · ثالثاً نار المشوي و يقتضي ان يكون الموقد ملآن فحماً بحيث لا ينقص منه شيء مدة الشي كله

وتوجد طريقة رابعة وهي مايسمونها نار حافة الموقد فمتى قيل لك مثلا ضع الطنجرة عَلَى حافة الموقد او الفرن يقصد بذلك وضعها على تلك الحافة على نار هادئة حتى تغلي رويداً رويداً او يتم نضجها و يستمر الطبخ سخناً الى حين السكب واذا اريد وضع صالصة فتلك النار الهادئة تكفي لغلي القدر

فاذا كان الطبخ على الفحم فارفع الطنجرة عن الموقد وضعها على حافته واطمر ما تبقى من النار بالرماد اذ لا حاجة للنار كلها

وليس كذلك مولد فحم الحجر فان النار شاعلة في كله فعندها قدم الطنجرة من النار على قدر المقتضى اي لا تقدمها كلها بل جانباً منها فيكون اذ ذاك الغلي من جهة واحدة

في النضج والعصارة

لا بد للطبخ من ان يكون عَلَى نار هادئة متواصلة معاً والعصير او الخلاص يكون على نار قوية جداً حتى يتطاير بخاره بسرعة

فمتى اردت الطبخ اي النضج فلا تطلب السرعة بكثرة النار · واخر درجات الغليان ١٠٠ فاذا تجاوزتها خسرت فائدة النضج البطيء ولم تربح وقتاً

واما في العصارة فبالعكس حيث يقتضي استعمال نار قوية جداً لكي تتصاعد الابخرة عَلَى ما يكون من السرعة فان العصارة او الصالصة التي تستخلص ببطء تخسر لوناً وطعماً

استحضار الطعام

من القواعد المطردة التعجيل لا التأجيل في استحضار الطعام فاذا

عجلت الاستحضار يمكنك ان تتماهل اذا كان الوقت طويلاً للمائدة لكن اذا ضاق عليك الوقت وقد حان اوان المائدة فتضطر اذ ذاك للعجلة فتخطىء في تأهيب الطعام لا محالة وتتضرر الالوان كلها او بعضها

ولا يخطر لك ان المدعوين يعفوك عن تأخرك اذا قدمت لهم بعد ذلك من الطعام افخره فلقد طالما شاهدنا مآدب فاخرة مأكلاً ومشرباً قد اضاعت فضلها لما اوجبته على المدعوين من الانتظار وهم قد فرغ صبرهم فكان معدهم الهائجة قد حنقت على تلك المآكل ولو كانت فاخرة لتأخر تقديمها فلا بد للطباخ من الدقة فان اخل بها لا يعد طباخاً حقاً

في الوان الطعام للمآدب

قد ذكرنا في باب تدبير المنزل ما يمكن وجوده في كل شهر من شهور السنة من اركان الطعام كلحم القصابة والطائر والقنص والاسماك البحرية والنهرية والبطلينوس والخضرة والفاكهة فعليك بمراجعة ذلك في بابه شهراً فشهراً فتجد من تلك الاركان ماتحتاج اليه المآدب تصنعها في الشهر الذي انت فيه

ويقتضي لاجل تأليف الالوان في المآدب اعتبار الفصل الذي انت فيه وان تعتمد على ما فيه من اركان الطعام فلا تطلب من طباخك في شهر حزيران اشكالاً من الحجال بالملفوف ولا في شهر كانون الاول اشكالا من البط بالبقدونس بل خذ من الخضرة في اوانها ومن القنص في فصله فما نذكره في الشوربا (الحساء) ايام الربيع يكون من الخضرة الطرية اللذيذة في الفصل المذكور فمن الخطأ ان تعاكس الامور وتصنع في شهر ايار او حزيران شوربا (حساء) بشعيرية او بمعكرونة فتلك شوربا لايام الشتاء ولا تدخل المائدة الا متى صارت الخضرة يابسة ناشفة وعليه لا تتطلب في شهري كانون شوربا الربيع

وما قلناه في الشوربا يطلق على سائر الالوان ولا سيما ما يرافق هذه

الالوان من الزينة فلا تعتمد في شهر نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء كالكماة والزيتون المربى والمكبوسات والحماض والهندبا والمعكرونة بدلا من زينة الربيع التي تروق لكل انسان كلبلوب الهليون والبزيلا واللوبيا الخضرا والملفوف والجزر واللفت

واما الفاكهة فلا يقتضي القول بانها تسد ايام الصيف الباب في وجه المربيات والفاكهة المجففة من نقوع وفستق و بندق وزبيب وجوز ولوز الى غير ذلك فقد خدمتك هذه الفاكهة ايام الشتاء فدعها لزمانها ودونك تلك الفاكهة الذكية الطعام الزاهية اللون التي اذا قطفتها في حينها وزينتها بزهور الفصل تكون اجمل زينة الموائد وابهاها

واذا ذكرنا اشكالا لاشهر فلك ان تعتمد على بعضها في ما قبلها او بعدها من الاشهر لانه ان كنا وضعناها اشهر فلا نخرجها عن الاشهر الاخر فاذا صنعت مثلاً مأدبة في شهر اذار فلك ان تاخذ من اشكال عيناها لشهر شباط ونيسان ومن اشكال الاشهر الثلاثة المذكورة تؤلف اشكال تليق بمأدبة تصنعها ومن الاشهر ما ينهي عن الصيد فيها فيجب اجتناب اشكاله لاسباب اولا لان لحم القنص في الاوقات المنهى عنه فيها دون ايام السنة لذة ثم لا بد من مراعاة النظامات المقررة كما لابد لنا ان نستخدم ما خلقه لنا الله على ما يليق من الحكمة

في الوان طعام العائلة

لمائدة العائلة الوان وعادات يليق الكلام فيها على حدة فلذا خصصنا لها هذا الفصل موجهين فيه الكلام الى من علا ودنا من العائلات على اية حال كانت من الاغنياء او من متوسطي الاحوال فاننا قصدنا وضع هذا الكتاب للخاصة والعامة لمن كثرت ضيوفه ولمن عاش في داخل عائلته ولمثل هؤلاء نقدم الاعتبارات والنصائح في ما يقتضي لهم يومياً من المصروف سواء كان في انتخاب المأكولات ومشتراها او في تموينها

والتموين خير الطرق فليست المأكولات بوفرة الكمية ولا بكثرة الالوان بل بما يقتضي مشتراه من اصناف المأكولات بحسب الفصل وبطريقة اعدادها فاذا كانت ربة المنزل حسنة التدبير تختار شكلين او ثلاثة من الطعام تعدها على احسن ما يرام فتكفي هذه الالوان ليومك ويتبقى منها فطور لغد فهيء الالوان العادية فانها خير الطعام للصحة وقليلة النفقة معاً

فهب ان العائلة مؤلفة من ستة اشخاص فنقول لربة المنزل وام العائلة او ابنها لا تعتمد دائماً كل الاعتماد على الطباخ فكثيراً ما يبتاع الخدامون على ما خطر لهم ولا يراعون ذوق ساداتهم ولا مقدرتهم فعليه اذكر لهم كيف يشترون ولاحظهم في مشتراهم يومياً واذهب معهم احياناً الى السوق ان امكن واستعلم عن الباعة الذين يبتاع الخدمة منهم فتعلم اذا كانوا من اهل الذمة وتعرف صنف بضاعتهم وخاطب احسن القصابين وباعة الطيور والبهارات والخضرة واشتر نقداً . تلك الطريقة تمكنك من المساومة ومهاودة الاسعار فضلاً عن ذلك انه اذا كان الحساب قليلاً يسهل اداؤه بخلاف ما اذا كان مسطراً في الدفاتر فانها احياناً تصل اليك في آخر كل شهر فتجدك صفر اليدين اذ تكون الدراهم قد ذهبت في طريق آخر ذلك لا يروقك وتلتزم ان تدفع ثمن كل شيء غالياً فلا يكون من ثم نظام ولا قانون لنفقاتك اليومية ومن ثم يتلاشى الاقتصاد من بيتك .

ولنبتدئ الان بالمرقة فانها القسم الجوهري في كل غذاء فابذل بها العناية

فلاجل اعداد المرقة خذ كيلو غرام ٢ من هبر البقر او فخذه وصدره خير من سواه على ان مرقته خفيفة ويمكنك ان تضيف الى المرقة يوماً طائراً من الدجاج وتأكله بالملح فقط ويوماً ثلاثة مقادم من العجل او ساقاً منه او قطعة صغيرة مملحة من الصدر وعندها تقص كمية لحم البقر ولا تضع الا كيلو غراماً واحداً وان شئت فكيلو غراماً ونصفاً اما مقادم العجل فجردها من العظام قبل ان تطبخها ولا تزد عليها الطبخ وساق العجل

الذي تطبخه بالمرقة قدمه للمائدة بالخل او بالبقدونس واما قطعة اللحم المملحة فتزيد عليها باقة من ملفوف تطبخه لوحده بقشوة المرقة واما هذه فانت اخبر بما تستعملها له يومياً فتصنع بها تارة شوربا ملفوف طري وتارة شوربا الخضرة وتارة شوربا الشعيرية وتارة شوربا الارز وتارة شوربا سميد الذره الصفرا ولك ان تحسن بعض اشكال هذه الشوربا فتزيد عليها عصير الجزر والبندورى واللفت والبزيلا

ومسلوق البقر اذا كان رخصاً دسماً فهو من المآكل الفاخرة على انه لا يؤكل يومياً فلا بد من التشكيل حتى من مأكولات العائلة ومن ثم خذ تارة قطعة من اربة (لبة) الفخذ نحو ثلثه الى اربعة كيلو غرام ولا تخش كثرة المصروف فهذه القطعة تبيض الوجه اذا دعوت صديقاً ولا تكون اغلى من سواها فانك في اليوم الذي تقدم فيه الروستو لا تقدم مرقة واذا لم يكن عندك مرقة من امس لتصنع بها الشوربا فلا باس من ذلك فالاقتصاد اولى فاصنع بالحري شوربا القرع بالارز او شوربا بعصير البزيلا وعليك بمراجعة الشوربا الصيامية وفي الغد قدم للفطور الروستو بارداً مع الخردل ومقبلات بالخل او اصنع منه لحمة مفرومة وللعظام قيمة فتكسر وتضاف الى المرقة ومعها نحو كيلو غرام ونصف من الفخذ فتكون مرقة احسن والذ من مرقة لحم البقر الكثيرة فمما تقدم تتضح لك الفائدة الناشئة عن الرسبيف المذكور . وطوراً خذ ضلع بقر وزنه كيلو غرامان فكسره ومعه قطع من الدهن فيكون عنه شكل فاخر وهذا الشكل يفخر اذا كان بارداً بعصيره الذي كان ضرباً من الرب ولسان البقر اذا وضعته بالمرقة ومعه كيلو غرام من غبة الفخذ مطبوخ ومعه صالصة حريفة او صالصة البندورى واذا شئت البفتاك وعسر عليك الحصول عَلَى السميسكة نخذ السميسكة الكاذبة وخصوصاً القسم اللين من الاضلاع ولاجل الفطور يكون مشوى ومعه البصل او كلى مقلية

والعجل كالبقر من قبيل التوفير في العائلة فخذ للشوي نحو كيلوغرامين من الكلى او المتل وما تبقى يؤ كل بارداً في الغدا واذا شئت يخنا العجل فخذ كيلوغراماً من الصدر واطبخه على انواع كثيرة بصالصة مختلفة وعليك ايضاً بكبد العجل مقطعاً قطعاً مليحة ومحرقصاً بالبصل المفروم وثلاث او اربع كستلاتات مقدمة بعصيرها او بزينة ماوللفطور مقادم العجل ايضاً وعندك ايضاً الاذان والراس فتأخذ ربعها او نصفها ويوكل اعتيادياً بالخل

ومن الخروف الفخذ فخذه قصيراً مجموعاً والفخذ اكلة دسمة اذا شوي لحمه شياً على مايرام وكان رخصاً طرياً ومن حطامه يستحصل ذات الفائدة المستحصلة من الروستو وخذ حيناً الصدر وضعه في المرقة بعد ان تكون جعلت شيئاً من لحمه جانباً وحيناً كستلاته وسميسكات وكلى بصالصة ومقادم الخ

وخذ من الخروف الصغير مقدمه ومؤخره للشوي وما تبقى يصنع اشكالاً نذكرها في بابها وخذ الكستلاتات وما تقصدشيه من مقدمه فيكون لك شكل آخر ومن ثم شكلان بدلاً من شكل واحد

والخنزير ماخلا سميسكاته فالكستلاتات منه فاخرة وتصنع اذنه ومقادمه اشكالاً جيدة ولاجل التشكيل في المشوي خذ احياناً نحو كيلوغرام ونصف من السميسكة وملحها بالملح الناعم ودعها تشرب ملحها من المساء حتى الصباح واشوها وهذا يصلح اكله سخناً او بارداً

اما الطائر فتختلف اثمانه حسب الفصول فانتهز فرصة الرخص وعندها يكون الطائر فاخراً ايضاً

عليك ايضاً بالدجاج بالمرقة او بارز او دجاجات محمرة وفراريج محمرة وفراريج مشويه مزينة بالجرجير

والحمام والاوز والبط من اركان الولائم في الاشكال لا سيما في البرية وتعد على وجوه شتى منها الحمام في البزيلا وغيرها من التطبيقات والبط

باللفت والزيتون والكستنا والاوزة السمينة من الماكولات الفاخرة وفي دهنها الكثير تطبخ الخضرة

اما القنص فتراعي فيه الفصل مع مراعاتك مصروفك فقد يكون الصيد باثمان متهاودة ولاجل التشكيل نشير عليك خصوصاً بالحجل بالملفوف ودجاج الارض والبط البري

ولا تعتبر من السمك غلاء . فليس الغالي منه دائماً حسناً فتجد احياناً ضرباً من السمك غالياً جداً لقلته وقتئذ او كثرة طلابه فتشتري تارة بدرهم واحد ما كنت قد دفعت به آنفاً دراهم ولم تحصل عليه

واما الخضرة فيقتضي ان تراعي فيها الفصول ولا تطلبها قبل الوقت الذي يكثر صنفها فيه فاذا اردت مثلاً ان تبتاع في اذار البزيلا والهليون تنفق فيها درهماً لا تنفقه لو تأخرت في اكلها وهي مع مزيد غلائهالم تبلغ مبلغها صلاحية فكل باكورة قليلة الصلاحية ومن تأنى نال ما تمنى فانتظر قليلاً فتبتاع بابخس الاثمان هليوناً وبزيلا لم تحصل عليهما قبلاً بثمن كثير

واما المقبلات من مخللات ومكبوسات ومتبلات وحلويات وغيرها فعلى ربة المنزل والطباخين ان يجعلوا لاشكالها وقتاً يصنعونها وفي باب المقبلات والحلويات نذكر مقبلات الطائر بالتفاح والدراقن والمشمش والارز وكعك بالارز وكريما وفي مقبلات البياض بالحليب والقهوة وشوكولاته واقراص الارز والسميد والبطاطا والبيض بالثلج والبيض بالحليب وفي الفاكهة مربيات الكبوش وشمول العليق والكشمش بعناقيده والاقراص من التفاح والكمثرى والمشمش والدراقن والخوخ ونذكر البوزة والمحليات والمربيات الى غير ذلك

وللعائلات اشكال خصوصية للفطور والغذاء اسبوعياً يمكن اطلاقها على جميع الاشهر في كل فصول السنة

في التقطيع

متى كانت الاطعمة فاخرة اضرب المدعوون عن كل خلل بدا في خلال السفرة وقد علم مهرة الطباخين ان المآكل الدسمة الفاخرة تقدم بعد المأكولات البسيطة او القليلة التوابل وفي ذلك رأي ربة المنزل مقدم على ما سواها فانها تشير الى خدامها كيف يخدمون وبما يقدمون حتى اذا طبخت الاشكال على ما نصفها مفصلاً لا تخش ملام المدعوين

ومهما يكن فاننا نقدم هنا تعليمات تلائم صناعة التقطيع في المآدب الحافلة وقد اضربنا عما يتعلق من ذلك بمائدة العائلة اذ يقصد في المنزل الاقتصاد لا الافتخار ولذا يعتمدون طرقاً شتى تلائمهم

فيقتضي للتقطيع سكاكين وشوكات مختلفة الاشكال لاختلاف طرق الاستعمال وعلى كل يقتضي ان تكون السكاكين عريضة الشفرات وان تكون الشوكات من شوكتين لا غير

واما الاشكال المتطلبة القطع فهي ما كانت من لحم القصابة او الطائر او القنص او السمك ومن ثم راينا جعل مثال في قطع شيء من الاشكال المذكورة

البقر والعجل

(لحم الظهر) خير المشوي لحم الظهر فان اخذته ومعه شيء من الفخذ مسلوقاً واردت تقطيعه فابتدئ اولاً بلحم الظهر وقطعه قطعاً معتدلة ثم قطع ما بعده قطعاً اكبر

وكثيراً ما يقدم لحم الظهر او السميسكة وحدها فتقطع قطعاً غليظة متساوية وخير السميسكة وسطها وان كانت كلها فاخرة

مسلوق البقر . لا بد لهذا المسلوق من سكين قاطعة لاسيما اذا كان المسلوق قطعة كبيرة واحذر من تفتيت اللحم فلا اكره من التقطيع اذا

حول اللحمة الى فتات · نخذ اولا هوى اللحم وقطعه في وسطه قطعاً رقيقة يكون على كل منها قسم من الدهن

ضلع البقر · اقطعه كقطعك لحم الظهر

صدر البقر · اقطع الصدر قطعاً يفصلها العظم و يكون مع كل قطعة عظمها

لحم البقر مشكوك بشحم الخنزير · يجب تقطيعه بحيث يكون الشحم في كل قطعة مقطوعاً بالعرض

لسان البقر · يقطع اللسان بالعرض قطعاً غليظة اقل قليلاً من قسم اللحم واذا اردت شيئاً من الدهن اقلب اللسان واقطع

مربع البقر · المربع من البقر يشمل الاضلاع ولحم الظهر والكلى نخذ اولاً لحم الظهر والكلي واقطعه قطعاً ثم افصل الاضلاع وعلى كل منها قسم من اللحم ولاجل تسهيل الخدمة على السفرة يكسر القصاب اوالطباخ عقد الاضلاع واذا كان المربع المذكور قطعة غليظة يوافق قطعها بالعرض نخذ اولاً قسماً من اللحم الذي يغطي القسم الادنى من الاضلاع و بعد ذلك قسمها

الغنم والاكباش

نخذ الخروف · يقطع الفخذ اعتيادياً قطعاً عمودية متجهة نحو العظم ولكن تفصل القطع من بعضها واذا كنت قد تعودت القطع فمر شفرة السكين تحت تلك القطع وقطعها كلها دفعة واحدة موضوعة فوق بعضها البعض ذلك يحفظها سخنة ثم اقلب الفخذ وقطع كما ذكرنا القسم الذي يليه فلحمه دون القسم الاخر نعومة

و يقطع الفخذ على طريقة اخرى وهي تقطيعه قطعاً رقيقة افقية موازية للعظم ولا تخلو هذه الطريقة من فائدة هذا اذا كان الفخذ لم ينضج كله فعندها يختار المدعوون قطعاً تروق لهم من اللحم الناضج كل النضج او بعضه

ساعد الخروف · يقطع الساعد كالفخذ قطعا افقية

شقة الخروف · الشقة الصدرية للمشوي وهي بين الساعد والصدر · جرد الساعد من الصدر وقطع الساعد قطعاً ثم افصل الصدر من الاضلاع وقطعه

فخذ الخنزير (جنبون) هو من الاشكال المرغوب فيها ويقدم للسفرة مبخناً بزينة او بدون زينة ويقدم تارة بارداً ويقتضي حينئذ ان يزين من كل جهاته ويكون قطعة واحدة فابتدئ برفع الجلد قليلاً ثم اغرز السكين حتى نصف القطعة من الجهة المقابلة لقبضة الفخذ واقطع قطعاً افقية ورقيقة تفصلها بامرار السكين من تحتها والقطع المقطوعة على هذه الصورة يخالطها الدهن واللحم ولما كان فخذ الخنزير قطعة كبيرة فيظهر مراراً عديدة على المائدة فيقتضي بعد رفعه عن السفرة ان تضم اليه حيث وقفت السكين القطعة الاولى التي ابقيتها جانباً وان يغطى الكل بالجلد ليبقى طرياً

الخنزير الصغير · كل لذة الخنزير الصغير المشوي في جلده عند البعض ولئلا يخسر هذا الشكل شيئاً من لذته يقتضي تقطيعه حالاً بعد اخراجه من الشيش ووضعه عَلَى المائدة لانه اذا برد يمسي الجلد رخواً لا لذة له بعد ان يكون محمراً فيقطع الجلد وخصوصاً جلد البطن قطعاً ومعها قليل من اللحم اللاصق بالجلد حتى اذا انتهت هذه العملية ينتقل الى الاضلاع فانها وان كانت دون ما ذكر نعومة فيرغب البعض فيها

الطائر

الدجاج والمقاطيش والفراريج وديك الحبش تقطع جميعها بطريقة تقرب من بعضها على ان القوم لم يتبعوا جميعهم طريقة واحدة في ذلك

فقد يمكن رفع لحم الطائر كله مسلوقاً كان او مشوياً وتقطيعه قطعاً صغيرة او كبيرة بدون فصل العظام ولكن لمثل هذه العملية ايد لبقة ومتمرنة وعليه كانت طريقة نادرة الاجراء فقد اعتمد في تقطيع الطائر على

طريقة مألوفة تتوقف على رفع الاطراف الاربعة اولا اي الفخذين والجانحين ولكن يجب ان يتحرون تلك الطريقة دون تمزيق وهذا يتم بالوقوف على مفاصل العظام اولا ثم تفصل السفائن و يفصل الهيكل من العجز ويقطعان قطعاً . اما الاطراف الاربعة اي الاجنحة والافخاذ فتترك على ما هي برمتها اذا كانت اجنحة وافخاذ فراريج واما انها تقسم قسمين او ثلاثة بحسب غلظ القطعة

الديك الهندي واناثه وفراخه تقطع كالدجاج والمقاطيش ولكن اذا كان لا يرغب في تقطيعه كله بل يرام استعمال قسم منه تخلص اولاً الافخاذ بسكين القطع ثم بضربة واحدة محكمة يكسر الجسم وترفع الافخاذ مع العجز

الحمام . ان الحمام المشوي الذي يقدم في مقدمة الالوان يكون فراخاً لا حماماً سمناً وتقسم طولاً قسمين

الاوز والبط . لا يكون الاوز الا في الموائد العائلية واما البط البري فاكثر استعمالاً من الاهلي مشويا ولاجل تقطيع الاوز والبط ترفع قطعاً من قسم المعدة الاعلى حتى العجز ثم تقطع قطعاً من الاجنحة والافخاذ حتى اذا قطعت الياف كثيرة تقسم الاعضاء التي لا يزال عليها شيء من اللحم

القنص

الديك البري . الذ ما فيه الصدر ولاجل تقطيعه يعتمد على الطريقة التي ذكرناها في تقطيع الطائر اي برفع جميع اللحم قطعاً من جناح الى آخر على نمط واحد ثم تفصل الافخاذ وتقسم سائر اقسام الجسم على انه يعتمد اعتياديا على الطريقة القائمة برفع الاطراف الاربعة اولا و ينقسم الباقي على ما ذكرنا في تقسيم الدجاج والمقاطيش والفراريج

فالديك البري اجمل وادسم المشويات التي يمكن تقديمها للمدعوين

فاذا بلغ الدرجة التي يصلح اكله عندها وشوي عَلَى ما تتطلبه الصناعة يقدم على المائدة على انحاء شتى في صحن من الفضة او القيشاني المعد له فتارة يوضع في الصحن عَلَى ظهره وطوراً يقدم بهيئة لطيفة تظهر بها علامات الحياة

الحجل ٠ ان تقطيع الحجل كتقطيع الدجاج على انه بعد فصل الاجنحة والافخاذ تترك السفائن في البدن اما فراخه التي تؤكل في اواخر شهر آب او في اوائل ايلول فلا تقسم لصغرها ونعومتها او تقسم قسمين كالحمام

دجاجة الارض تقطع كالحجل اي بعد فصل افخاذها ترفع اجنحتها بحيث تكون خمس قطع منفصلة ومعها القسم الاعلى من البدن والفخذ اذكى من الجناح على انه انعم والذ وتقسم فراخها الى قسمين كفراخ الحمام

نخذ الحيوانات البرية ٠ خذ اولا بشق الفخذ عميقاً من اعلاه حتى العظم تسهيلا لتصفية الزوم منه ثم اقطع عمودياً قطعاً رقيقة على طول الفخذ

الارنب ٠ اذا رفعت من الارنب سلسلة ظهره قبل شيه فقطعه عمودياً على ما ذكرنا في نخذ الحيوانات البرية ولتقطيعه طريقة اخرى وهي انه لما كان الفخذ والسميسكة الذ ما فيه اقتضى تقطيعه من الساعد حتى اول الفخذ بادخال شفرة السكين بين الاضلاع واللحم الذي يقتضي فصله بعد ذلك من سلسلة الظهر و بعد رفع الاضلاع التي تقطع قطعاً كثيرة على وجه منحرف ينتقل الى الافخاذ وهي ناعمة في الارنب الحدث و يقطع هذا اللحم قطعاً منحرفة كالاضلاع ثم تقطع الاقسام التي هي دون الافخاذ لذة بعد الشق حتى الساعد و يرفع كل ما تبقى من اللحم

الارنب الاهلي يقطع كالبري واما الفراخ من ارنب بري او داجن فتقطع بالعرض بدون فصل الافخاذ والسميسكة من قبل بحيث تكون السميسكة والافخاذ واحداً وتقدمان معاً

الاسماك

لا تستعمل السكين في تقسيم الاسماك فقد يدخل الحديد عَلَى السمك طعماً مكروهاً فيستعمل لذلك آلة من الفضة

يشرع في تقسيمه بان يرسم في وسطه بالآلة خط عَلَى طوله من الراس حتى الذنب بحيث يشق اللحم حتى فقرات السمكة فاذا كانت السمكة كبيرة ارسم خطاً ثانياً كالاول محاذياً وموازياً له ثم ارسم خطوطاً منحرفة من الريش الى الريش وتكون من ذلك مربعات هي قطعة تامة ترفع بالالة فيقدم للمائدة اولاً البطن فانه انعم والذ اقسام كثير من الاسماك ثم ترفع الفقار من الوسط و يقسم الظهر

ومن الاسماك اذا تقدمت برمتها تقطع عَلَى نحو واحد فيرسم بالالة خط طولي عميق من الراس الى الذنب وتقطع هذا الخط الى خطوط اخرى منحرفة من وسط السمكة حتى ريشها وترفع بالالة القطع الواقعة في داخل هذه الخطوط

من افضل طرق تقطيع الاسماك ان يفصل لحمها من سلسلتها وذلك سهل اذا كانت السمكة كبيرة ولكن اذا كانت صغيرة فيقتضي لتقطيعها طريقة اخرى وهي ان تقسمها تقسيما منحرفاً من فقارها قطعتين او ثلاثاً وافضلها وسطها فانه اغلظها

ومن الاسماك اذا قدمته برمته يشق اولاً في وسطه ثم يقسم طولا ماساً الفقار ثم اقطعه قطعاً منحرفاً من الراس وكثيراً ما يقدم منه فقط جزء كبير وهو اخره مما بين الراس والذنب وعلى الغالب من الوسط او البطن و يقطع بالعرض وعليك ان يكون ما تفصله من القطع شيئاً فشيئاً تاماً كاملاً

القسم الثاني

في الطبخ

تكلمنا في القسم الاول عن تدبير المنزل والمطبخ والتموين وبسط المائدة وعن الاشكال في المآدب والموائد العائلية والتقطيع الى غير ذلك وسنذكر في بقية الاقسام الوان الطعام والحلويات وغيرها كما سيأتي :

الفصل الاول

الشوربا

شوربا العائلة

ضع في القدر ماء يغمر اقة من اللحم وما عندك من العظام ومتى قارب من الغليان ضع في القدر اللحم (وافضله الموزات) مع العظام بعد ان تغسلها جيداً واتركها تغلي عَلَى النار الى ان تنضج وارفع الزفرة التي تتكون على سطح المرق ثم اضف عَلَى القدر عصير اوقيتي بندورى وقدراً كافياً من الملح وقطعة قرفة بدون دق ومتى نضج اللحم تماماً صول اوقية من الارز ونقه جيداً واسقطه فوق المرق واتركه يغلي الى ان تختر واسكب في الصحون ورش قليلاً من القرفة المسحوقة وقدم

شوربا القيما

خذ من اللحم اقة ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيداً وارفعها من الجرن وضعها فوق اللحمة ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة ومتى

نعمت ارفعها وضعها في صحن ثم ارجع اللحمة الى الجرن ودقها مع البصلة وخذ منها نحو اوقيتين واصنعها كتلا كراس العصفور وضعها في صحن ثم خذ من البرغل اقة وضع عليه الماء وصوله ثلاث مرات وضعه فوق اللحم الباقي في الجرن واجبلها بيدك وراجع دقها حتى تصير كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة وانقرها باصبعك واحشها بالشحمة التي دققتها حتى اذا اتممت العمل ضع طنجرة على النار واحم فيها السمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى تقلى جيداً وضع لها من الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق الكبيبات بالمرقة فاذا نضج برغلها ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليها الملح وخذ باقة بقدونس وافرمها جيدا واغسلها بالماء وضعها فوق الشوربا ومتى شئت ان تصبها فدع الكبيبة فيها وصبها في صحون ورش عليها قليلاً من القرفة الناعمة

شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبحها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي وامعطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في النار وشيط الدجاجة عليها حتى يحترق وبرها ثم خذ الطحين وافركها داخلا وخارجا واغسلها ثم افركها بالقرفة من الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ نحو ربع اوقية ارز وصوله مع ربع اوقية صنوبر واضف الملح والبهار والقرفة وتبل ذلك كله معاً ثم احش الدجاجة وخطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها في الطنجرة وضع عليها الماء واضف الملح وضعها على النار واقشط زفرتها حتى اذا نضجت خذ قطعة من اللحم واصنعها قيما كبيبة على ما تقدم الشرح قبله واقل القيما وضعها فوق المرقة وارفع الدجاجة وضعها في قصعة واسلق الكبيبة وارفعها جانباً ثم خذ الارز وضعه على المرقة حتى اذا نضجت

الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعماً واغسله وضعه فوقها ثم ضع الكبيبة فوق الشوربا عند التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم ارفعها وضعها في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحون وضع في كل صحن كبيبتين او ثلاثاً ورش على وجه الصحون شيئاً من القرفة الناعمة

شوربا الخضر

خذ من اللحم ٤ اواق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاث رؤوس بطاطا وباقة كرفس وباقة بقدونس وبصلتين وجزر وافرم ذلك كله معاً وضعه فوق اللحمة في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار واغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتى اذا نضجت ارفعها من المرقة وصف هذه المرقة ونظف الطنجرة ورجع المرقة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجرة ولتكن المرقة لسبعة صحون واطبخ وخذ قبل المائدة بنحو ١٠ دقائق صفار بيضتين واخفقه بملعقة خشب جيداً واضف اليه عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقة ملعقتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والق فوق الشوربا وانت تحركها ونزلها وقدم

شوربا العجين

خذ من اللحم ٤ اواق ومعه شيء من العظام واسلق واقشط الزفرة واطبخ حتى النضج ثم خذ من السميد اوقيتين واعجنه شديداً كالكماج واقسمه قسمين ترق احدهما بالشوبك كالرقاق وخذ كشتباناً وقطعه على قياسه والقسم الثاني قطعه شقفاً تبرم كل منها تحت الخنصر منحرفاً قطعاً صغيرة ثم ارفع اللحمة وصف المرقة واغسل الطنجرة ثم نسر اللحمة المسلوقة نسراً عن بعضها ورجعها الى المرقة وضعها على النار حتى تغلي ثم سقط العجين الذي قطعته بالكشتبان

فوق اللحمة ثم نزل على الارض واحم سمناً في مقلاة واقل بها العجينة التي قطعتها حتى يتحمص جيداً ثم دق شيئاً من الثوم والنعنع والملح واعصر فوق ذلك ليمونة ابي سفير وضع فوق الطنجرة التي فيها اللحمة والعجين وعند التقديم ارجع الطنجرة الى النار حتى تغلي بالحامض وسقط العجين الذي حمصته فوق الشوربا ونزل حالا وصب بسرعة وقدم

شوربا الماش

خذ من الماش اقه ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار واغمره بالماء واطبخ حتى ينضج ثم نزل عن الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفه بصفاة كبيرة بحيث لا يبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد احضرت ٤ اواق لحم هبر فدقها على ماتقدم الشرح واصنع نصفها قيما والنصف الاخر كبيبة واحم سمناً في مقلاة والق القيما فوق السمن واقلها جيداً وضعها فوق مرقة الماش وتكون قد قرصت الكبيبة اقراصاً عَلَى ما شرحنا فاسلقها في الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا نضجت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وصوله وضعه في الطنجرة ومعه الملح واضف اليها من البقدونس باقة مفرومة مغسولة ولدى التقديم ضع الكبيبة في الطنجرة حتى تسخن وصبها في الصحون و ش على وجهها القرفة وقدم

شوربا العدس

خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار واغمره بالماء واسلقه جيداً ثم نزل الطنجرة عَلَى الارض ودعها تبرد وامرت العدس بيدك وصفه بصفاة بحيث لا يبقى الا قشره فكبه وضع عصيره على النار ثم خذ ٤ اواق لحم واصنع نحو نصفها قيما و بقيتها كبيبة على ماشرحنا آنفاً واحم في الطنجرة شيئاً من السمن واقل القيما حتى تحمر وضعها في الطنجرة فوق مرقة العدس حتى تغلي ثم اسلق في الطنجرة الكبيبة حتى تنضج وارفعها الى القصعة

ثم خذ شيئاً على الارز وصوله وسقطه في مرقة العدس ومعه الملح حتى اذا صارت الشور با خذ من البقدونس باقة وافرمها ناعماً واغسلها وضعها فوق الشور با وعند التقديم اسقط الكبيبة في الشور با وصب في الصحون ورش على وجهها القرفة الناعمة وقدم

شور با العدس مع الخبز المحمص

خذ من العدس ٤ اواق ونقه وصوله وضعه على النار في طنجرة واغمره واطبخ حتى اذا نضج نزلها عَلَى الارض ودعها تبرد وامرث العدس في الطنجرة وصفه بمصفاة بحيث لا يبقى الا قشره واضف الملح والبهار وارجع العصير الى النار وعند التقديم خذ من الخبز الافرنجي او غيره وقطعه قطعاً مربعة بقدر اصبع وضع في مقلاة نحو ربع اوقية من السمن ومتى حميت ضع فوقها الخبز الذي قطعته حتى يقلى جيداً او يحمص و يحمر ولدى التقديم اسقطه في الطنجرة التي تغلي على النار و نزلها على الارض وصبها وقدم

شور با السلاطعين

خذ بصلة وافرمها ناعماً وضعها تتقلى في طنجرة على النار وضع الماء ثم كسر السلاطعين وضعها فوق البصلة في الطنجرة حتى اذا استوت صول اوقية رز وسقطها فوق السلاطعين واضف الملح والبهار حتى اذا نضجت الشور با وصار وقت التقديم صبها وقدم

الفصل الثاني

في الارز

الارز المفلفل

خذ من الارز ٣ اواق ومن السمن نصف اوقية واحم السمن في طنجرة

على النار جيداً وخذ ٣ اواق ماء واطف بها السمن الذي حمي واضف قليلا من الملح ثم صول الارز والقه في الطنجرة فوق السمن والماء وخذ ملعقة خشب وشكها في الارز واذا وقفت تكون الماء كافية واذ اقلبت فزد الماء وذق الملح فاذا كان كافياً غطِ الطنجرة واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته ثقوب يكون قد نضج فنزل الطنجرة على الارض وحركها ثم غطها وارجعها على نار خفيفة اي عَلَى حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب

الارز مقلوب

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق وافرمه كاللحم المشوي بل اصغر منه وافرم بصلة ناعماً واحم في طنجرة على النار اوقية من السمن والق فوقها البصلة حتى تذبل ثم ضع فوقها اللحمة واضف الملح والبهار ونصف اوقية حمص منقوع اقل ذلك كله معاً ثم اضف الى اللحمة قدحا من الماء ودعها تغلي حتى تنشف ثم صول اقة ارز واضفها الى اللحمة دون ماء ثم خذ طنجرة ثانية وضع فيها شيئاً من الماء الملح حتى اذا غلت جيداً القها فوق الارز الذي القيته فوق الطبقيه ودع الطنجرة تغلي حتى تنشف واذا نضج الارز نزلها على الارز ولا تحركها ثم صبها فوق صينية تضعها على النار حتى ينبت الارز والطنجرة مطبوقة فوق الصينية الى حين التقديم

الارز بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق مع شيء من العظام وضعها في طنجرة على النار واغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها عن النار ثم خذ نصف اقة من البصل وقشره وقطعه اربعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل حتي يشقر ثم ضع فوقه اللحمة واقل قليلاً ثم ضع فوق اللحمة والبصلة نصف اوقية حمص منقوع وصب المرقة فوق ذلك كله واطبخ واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية المدقوقة ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله واسقطه في الطنجرة

وشك ملعقة خشب فيه فاذا وقفت يكون الماء كافياً والا فزدها وغط الطنجرة ومتى نشفت انزلها على الارض وحركها ثم ضعها على حافة الموقد وقدم قبالته اللبن

البرغل بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق وشيئاً من العظام وضعه على النار في طنجرة واغمره بالماء واضف اليه نصف اوقية حمص منقوع واقشط الزفرة واغل قليلاً ثم خذ من البصل الصغير نحو ٣ اواق وقشره ودعه صحيحاً ثم نزل الطنجرة عن النار وارفع منها اللحمة وصف المرقة في وعاء آخر مع الحمص وغسل الطنجرة جيداً وضع فيها نصف اوقية من السمن واحمها على النار ثم ضع فوقها البصل الذي قشرته واقله جيداً ثم ضع اللحم والحمص فوق البصل واقل قليلاً ثم ضع فوق ذلك كله مرقة اللحمة التي صفيتها واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية مدقوقة واطبخ ثم صول من البرغل ٣ اواق ونقه ثلاث مرات من التراب واسقطه في الطنجرة وضع له من الماء كفافه وغط واطبخ ثم نزل الطنجرة على الارض وحرك ثم ضعها على هب النار حتى يفتح البرغل وقدمه وقبالته اللبن

الارز بموزات اللحم

خذ من موزات اللحم ٣ اواق وقطعها ثلاث شقف ثم احم في طنجرة على النار نصف اوقية سمن واقل اللحمة نصف قلية ثم خذ بصلة صغيرة وقشرها وقطعها صليباً وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحمة كي تقلى جيداً وتحمر ثم خذ من البندورى ٣ اواق واعصرها جيداً وصفها بالمصفاة فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى تنضج اللحمة ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله وسقطه فوق اللحمة وضع من الماء كفافه حتى اذا نضج ضعه على الارض وحركه ثم ضعه على نار خفيفة حتى ينبت

الارز عَلَى فراريج

خذ الفروج واذبحه واقطع رجليه ومنقاره وضعه في وعاء عميق وصب فوقه الماء الغالي وانتفه حتى ينظف وافزره ونظفه من الداخل وقطعه اربع شقف واحم في طنجرة على النار شيئاً من السمن وضع الفروج فوقها حتى يقلى ويحمر ثم ضع الماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى ينضج ثم خذ من الارز ٣ اواق وصوله واسقطه فوق الفروج وضع من الماء قدراً كافياً واطبخ حتى اذا نضج الارز نزل على الارض وحرك ثم ضعه على نار خفيفة وعند التقديم قدمه وقبالته سلطة خس

الارز على عصافير

خذ العصافير وانتفها وافزرها وامسح كلاًّ منها بخرقة نظيفة من غير ماء وضع السمن في الطنجرة واحمها على النار واقل بها العصافير وضع عليها شيئاً من الماء حتى اذا غلت اضف الملح والبهار ثم صول ٣ اواق ارز وسقطه في الطنجرة وضع له من الماء قدراً كافياً حتى اذا نضج انزله عَلَى الارض وحركهُ ثم ضعهُ على نار خفيفة حتي يستمر سخناً الى حين التقديم

الفصل الثالث

في المحشوات من الخضر

الكوسى محشواً

خذ اقة واحدة من اجود الكوسى وافضله وخير الكوسى اصغره وانقره وخذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله ازواماً حتى ينظف وضع فوق الارز من الملح والبهار قدراً كافياً واجبل اللحم

مع الارز واحش كلاً من الكوسي لوحدها تاركاً من حولها عقدة اصبع فارغاً ثم خذ شيئاً من البندورى واقشرها و بصلة صغيرة مفرومة ناعمة وضعها في طنجرة واقلها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البندورى المقشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى المحشو واغمره بالماء ورش عليه من الملح كمية موكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادئة

القرع محشواً

القرع المحشو مع البندورى حكمه حكم الكوسى المحشو تماماً على ان القرع ينحت اولاً ثم يقشر

القرع محشو بالحامض

خذ القرع وانحته ثم انقره وخذ شيئاً من نقارته وضعها في الطنجرة تحته واطبخ عَلَى نار معتدلة حتى ينشف وخذ راساً من الثوم ودقه مع قليل من النعنع واما الملح وحامض الرمان فموكولان للذوق واغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

الجزر المحشو

خذ الجزر واقشره وانقره كالقرع وحكمها واحد حشواً وطبخاً وما ذكرناه في القرع راجعه هنا

الباذنجان المحشو

حكم الباذنجان المحشو حكم ما ذكرنا على ان كلما حشوت باذنجانة اترك منها قيراطاً اسمطها بالاصابع وخذ قمعها ونقارتها وطبقها مع شيء من البندورى وصفها فوق الباذنجان المحشو ثم اغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة

الملفوف المحشو

يلزم لحشو اقة من الملفوف اوقيتين من اللحم واوقية واحدة من الارز وافرم هذه الحشوة وتبلها على ما تقدم وخذ الملفوف وافصله وضعه في الماء الغالي حتى يذبل واحشه وضعه في الطنجرة والماء يغمره واطبخ على نار معتدلة حتى اذا نضج دق الثوم والنعنع والليمون الحامض واسقطه فوقه واغل حتى ينشف وانزله وقدم

ورق العنب محشواً

يلزم لحشو ٣ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم واوقيتان من الارز فافرم وتبل عَلَى ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه واقشط الزفرة عنه وضعه تحت محشو الورق واغمر المحشو بالماء ومعه شيءٌ من الملح

المحشوات باللبن

ان المحشو باللبن من قثاء او كوسى خذ له اقة من هذه الخضرة واحشها على ما ذكر واطبخها حتى اذا نضجت بعض النضج خذ اللبن وصفهِ جيداً بخرقة رفيعة وخذ بيضة وضعها فوقه وضعه على النار وانت تحرك حتى يغلي ثم ضعه فوق المحشو واغل ولا تغفل عن تصفية اللبن فكل الالبان تصلح للمحشو اذا تصفت جيداً والا فيخشى من انها تفرط وتمصل مهما كانت جيدة

السلق المحشو

السلق المحشو كالملفوف المحشو على انه يوضع للسلق ليمون حامض دون الثوم والنعناع

بطاطا محشوة

خذ من البطاطة الكبيرة اقة وقشرها وانقرها ثم خذ من اللحم الهبر

اوقيتين وافرمه ناعماً ثم احم شيئاً من السمن واقل به اللحمة نصف قلية ثم افرم بصلة صغيرة واضفها الى اللحمة وقليلاً من الصنوبر والملح والبهار حتى اذا تم القلي نزل عَلَى الارض ودعها تبرد ثم احش بهذه التطبيقة البطاطة التي نقرتها ثم احم السمن وضع فيه شيئاً من نقر البطاطة وصف فوقها البطاطة ثم اعصر ٤ اواق بنادورى وضعها فوق البطاطة واغمر بالماء مضيفاً الملح والبهار واطبخ حتى تنشف وتنضج وقدم

محشوات الخضرة صيامية

يلزم لكل اقتين من محشوات السلق والملفوف اوقيتان من الارز ونصف اوقية صنوبر ثم افرم بصلة كبيرة فرماً ناعماً وافركها بالملح والبهار وافرم باقة بقدونس ناعماً وضع ذلك كله معاً وضع عَلَى الارز اوقية من الزيت الحلو بعد ان تكون قطعت السلق من ضلوعه وغسلته ونشرته في الشمس حتى يذبل واشطر كل ورقة شطرين واحش ثم خذ الطنجرة وابسط في قعرها اوراقاً من السلق المذكور وضع المحشو فوقه على النار واعصر له الليمون الحامض واضف اليه الملح حسب الذوق . وقس على ذلك المحشو الصيامي من ورق عنب وملفوف على ان الملفوف يوضع له نعناع وثوم وحامض

الفصل الرابع

في الكبيبات

ان الكبيبات تكون من اللحم الهبر والبرغل الجيدين وهي عَلَى ضروب شتى ياتي بيانها

الكبيبة بالصينية ممدودة

الكبيبة بالصينية وتسمى كبيبة بالفرن ايضاً مثلا من اللحم اقةومن

البرغل اقة ونصف . خذ اللحم وقطعه او عرقه وخذ منه نحو اوقية ونصف وافرمه ناعماً وخذ بصلتين وافرمها ناعماً واقلها بالسمن حتى تذبلا وضع اللحمة المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر وملح وبهار واقل ذلك جيدا ثم دق اللحم جيدا وارفعه من الجرن وضعه في قصعة وخذ البصل ودقه مع الملح والبهار حتى ينعم وضع الهبر المدقوق في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم واجبل باليدين جيدا حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونقها من العروق ودقها ومدها على الصينية طبقة واحدة وخذ التطبيقة اي الحشوة وابسطها فوق الكبيبة ثم خذ قطعة من الكبيبة ورقها طبقة اسمك من الاولى وابسطها فوق الحشوة واصقل جيدا ثم خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة بالصينية اقراصاً

كبيبة الاقراص كالكبيبة ممدودة لكن حشوتها شحمه مدقوقة خذ الشحم اولاً ودقه وضعه جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم ضع اللحم الهبر ودق وخذ البرغل وصوله ثلث مرات ونقه من التراب واجبل ودق حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بالسمن وقطع الكبيبة اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل ضع عَلَى كل من الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة كحكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقريصها للشي على ما يأتي خذ من الكبيبة المدقوقة قطعة قدر الليمونة الحامضة ورقها مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها والحمها جيدا وضع المصبع على منقل تحته جمر وصف الاقراص عَلَى المصبع واشو

الكبيبة الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها تقرص اقراصاً صغيرة مكبتلة على قدر جوزة كبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقة حتى اذا انجزت التقريص خذ مقلاة فيها السمن واقل الكبيبة حتى تحمر وخذ بنادورى حمراء او رب البنادورى واصنع صالصة وضع فيها الكبيبات

الكبيبة عَلَى يخنا البنادورى

يلزم لكبيبة من ثلاث اواق لحم ٤ اواق برغل و٩ اواق بنادورى واوقيتان لحم تطبيقة خذ اوقيتي لحم وافرمهما جيداً و بصلة صغيرة وافرمها ناعمة واضف الى ذلك شيئاً من الصنوبر وضع هذه التطبيقة في الطنجرة وابسط فوقها البنادورى مقشورة حتى اذا غلت جيداً صف الكبيبة فوق هذه اليخنا واطبخ حتى تنضج

الكبيبة عَلَى يخنا الباذنجان

يلزم لاقة من الباذنجان منزلة اوقيتان من اللحم وللكبيبة ثلاث اواق هبر وخمس اواق برغل وشقفة شحم للحشوة * خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سمناً واقل بها الباذنجان وحده وارفعه عن النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً بصلة صغيرة واقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى يقلى وتكون قد دققت الكبيبة ودققت ايضاً الشحم على ما تقدم في كبيبة اللحم وقرّص الكبيبة اقراصاً مكبتلة قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفه فوق اللحم الذي وضعته في الطنجرة واغمرها بالماء وضعها علي نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكبيبة وضعها فوق المنزّلة واطبخ ومتى نضجت اخرجها عن النار وقدم

الكبيبة بلبنية

يلزم لاقة من اللبن اوقيتان من الارز . خذ اللبن وصفه بخرقة ناعمة واخفق

بيضة والقها فوقه واغله وانت تحركه ثم خذ الارز وصوله وضعه فوق اللبن بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضعه على النار حتى ينضج اما الكبيبة فتكون من اقتين من اللحم الهبر ولها قطعة شحم حشوة وقرصها اقراصاً مكبتلة ومتى نضج الارز في اللبن الق الكبيبة فيه ومتى عقدت ونضجت اسكب وقدم

الكبيبة الارنبية

هي من طحينة وليمون ابي صفير وحمص و بصل ولحم وعظام خذ من اللحم ٨ اواق وشيئاً من العظام واقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق للكبيبة يضاف اليها اقة برغل وحضر الكبيبة على ما تقدم وخذ العظام وما فاض عن الكبيبة من اللحم واسلق واقشط الزفرة والق فيها نحو ٣ اواق من الحمص المنقوع وخذ اقة بصل وافرمه جوانح رفيعة وخذ ٥ اواق طحينة وضعها في قصعة واسعة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبه شيئاً فشيئاً واخفق الطحينة حتى تخرج سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته وضف اليه ضعفه سمناً واخلطها معاً وضعها على البصل في الطنجرة وضعها على النار وحركها حتى تشقر وضعها فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت نزلها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دققت الكبيبة وقرصتها اقراصاً مكبتلة واعصر ليمون الابي صفير وخذ الطحينة واخفقها في عصير الليمون واذا كانت الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينة شيئاً فشيئاً وانت تحركها وضعها على النار حتى تغلي ثم تسقط الكبيبة التي صنعتها حتى تعقد واسكب وقدم

كبة الارز

خذ من الارز اقة وصوله ودقه ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اقة لحم وقطفه وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكبة وافرم ما تبقى لاجل التطبيقة ثم افرم بصلة ناعماً ثم احم سمناً واقل بها اللحمة المفرومة نصف قلية والق فوقها البصلة المفرومة واضف الملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم

ارفعها عن الموقد و باشر بالكبيبة . تخذ بصلة صغيرة واقشرها ودقها ناعماً ومعها الملح والبهار وارفعها الى صحن ودق الهبر ناعماً ورجع فوقه البصلة ودقها معاً وضع الارز الذي دققته فوق اللحمة واجبل بيدك ودق حتى تحاكي العجين ثم ضع في قعر صينية شيئاً من السمن ورق من الكبيبة فوقه طبقة اولى تضع فوقها التطبيقة الا شيئاً منها ثم دق طبقة ثانية اسمك من الاولى وضعها فوق التطبيقة واصقل جيداً ثم قطعها كالبقلاوة وصب على وجهها الزيت او السيرج واخبز . وما تبقى من الكبيبة فقرصه اقراصاً مكبتلة كالليمونة الصغيرة وانقرها بالاصبع واحشها بما تبقى من التطبيقة واحم الزيت او السيرج واقل الاقراص حتى تحمر وقدم

كبيبة بالارنبيط او الفاختية

خذ اقة من اللحم النصف هبر والنصف الآخر مدهن وقطع المدهن شقفاً وشرح زهرة قرنبيط واقلها بالسمن وارفعها جانباً ثم قل اللحمة حتى تحمر واضف اليها ملء قدحين من الماء ودعها عَلَى النار حتى تنضج نصف النضج ثم سقط القرنبيط فوق اللحمة حتى ينضج ثم استحضر من الطحينة اوقيتين ومن اللبن اقة ثم دق الهبر مزوجاً باربع اواق برغل وكتل نظير كبيبة الشوربا واحشها بتطبيقة اللحمة المفرومة والصنوبر واكسر الطحينة حتى تصير كاللبن واضفها الى اللحمة والقرنبيط الذي طبخته ثم صف اللبن بخرقة رفيعة واخفق بيضة والقها فيه واغله على النار غلياً جيداً وداوم تحريكه وارفع طنجرة اليخنا عن الموقد حتى تبرد وضع فوقها اللبن وضعها عَلَى النار وسقط الكبيبة في اللبن واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

الكبيبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٣ اواق من اللحم و٤ اواق برغل فاصنع الكبيبة عَلَى ما تقدم الشرح وخذ من الملفوف اقة وافرمه ناعماً واقله بالسمن حتى

يذبل واضف اليه اوقيتين من الحمص المنقوع واغمر بماء كاف واطبخ حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكبيبة اقراصاً مكبتلة فارفع القدر عن النار ودعها تبرد والقِ فيها الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحركها بالملعقة كي لا تتجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزال تحركها حتى تغلي وخذ الكبيبة وضع فوق الكشك حتى اذا نضجت اسكب وقدم

كبيبة السمك

تصنع من نحو اقة من هبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل

خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل وصوله ثلاث مرات واعصره وضعه في قصعة ثم خذ كزبراء خضراء و بصلة وقشرة ليمونة برتقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله حتى ينعم وحينئذ ارفع من السمك حسكه وجلدته وضعه في الجرن فوق التابلة حتى اذا دُق جيداً اضف اليه البرغل واجبله بمزيد السرعة كي لا تزنخ ثم دق الكبيبة حتى تنعم واصنع تطبيقة من اوقية صنو بر ونحو ٣ اواق بصل مفروم جوانح رفيعة واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصفاً من الزيت واقل جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكبيبة طبقة اولى وضع فوقها التطبيقة واصنع طبقة ثانية ومدها فوق التطبيقة والصقلها جيداً وخذ السكين وقطعها قطعاً صغيرة كالبقلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي لا تزنخ وضع على سطحها الزيت وقليلا من الماء واخبزها بالفرن. اما ما يبقى من الكبيبة و يفيض عن الصينية فقرصه اقراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا حمي اقل الاقراص شيئاً فشيئاً الى النهاية

كبيبة الحيلة

سميت بذلك للاحتيال في صنعتها من مواد اجنبية عن المواد التي تصلح لها خذ من البرغل اقة وصوله جيداً ودعه وحده وخذ اوقية ونصفاً من الارز ونقه

وغسله ازواماً وضعه في طنجرة على النار واغل حتى ينطبخ وخذ بصلة وبهاراً وملحاً ودق ناعماً وخذ البرغل الذي نقعته وضعه في قصعة كبيرة وضع في قلبه البصل الذي دققته واضف الطحين واجبل باليد حتى تصير الكبة كالعجين وكتلها كتلاً قدر الجوزة وخذ شيئاً من السماق وامرته في وعاء وضعه فوق الارز وخذ بصلة وافرمها ناعماً واضف اليها قليلاً من الزيت واقلها على النار حتى تحمر واضفها الى الارز والحامض والق الكبة في الطنجرة فوق كل ما ذكر ودق رأساً من الثوم وشيئاً من النعناع والملح جيداً وضعها في الطنجرة واطبخ حتى اذا نضجت صب وقدم

كبة اليقطين

خذ من اليقطين اقة وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في الطنجرة واغمره بالماء حتى اذا نضج وانخبص كالعجين خذ اقة برغل وصولها وباقة كزبرة وافرمها ناعماً وبصلة دقها في الملح والبهار وخذ اليقطين الذي سلقته والبرغل الذي صولته وضعهما والبصلة معاً واضف شيئاً من الطحين واعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٣ اواق بصل ناعماً في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعتها ومدها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لا غير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء واما ما تبقى من الكبة فقطعه اقراصاً واقله في المنزل

كبيبة البطاطا

خذ من البطاطة اقة واسلقها جيداً حتى تنخبص ومن البرغل اقة وصوله جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وبهاراً ودق جيداً وضع البطاطة المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالعجين ومد منها صينية تخبزها بالفرن من طبقة واحدة وطريقتها واحدة كما تقدم في كبيبة اليقطين . واما ما

تبقى من الكبيبة فاصنعه اقراصاً واقله في الزيت وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير كبة البطاطة

كبيبة الاختبوط

خذ الاختبوط وانزع اصابعه واسلخ جلدته وللاختبوطة من ٤ اواق يلزم ٨ اواق برغل وعالجها معالجة كبة السمك تماماً غيران كبة الاختبوط تكون من طبقة واحدة لا غير

الفصل الخامس

في الكفتات

الكفته مشوية

خذ من اللحم ٣ اواق مقطفة من العروق ومن الدهن اوقية ودق في الجرن بصلة صغيرة مع الملح والبهار حتى اذا نعمت ضع فوقها اللحمة ودقها حتى تصير كالعجينة ثم خذ الشياش واقطع من الكفتة شيئاً وشكه بيدك في الشيش واشوِ على نار عارية من اللهيب والدخان

كفتة بقرشلة

خذ من الهبر النقي ثلاث اواق وانقعها بالنبيذ ساعتين ثم افرمها بالسكين فرماً ناعماً وخذ اوقية دهن وافرمها جيداً وضع فوقهما اوقية قرشلة ناعمة وضع الفلفل والملح والكزبرة ولبسه عَلَى الاشياش وضعه على نار ناضجة هادئة حتى اذا استوى قدمه للمائدة

الكفته مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً في مقلاة وضعها عَلَى النار ومتى حميت اقل الاقراص حتى تحمر ثم خذ ٣ اواق

بنادورى واعصرها وصفها بالمصفاة والق عصيرها فوق الكفتة ودعها على النار حتى تعقد كاللبن وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة مفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ٤ اواق ومعه شيء من الدهن وافرم بسكينتين فرماً ناعماً وخذ بصلة صغيرة وافرمها كذلك وضع فوقها قليلا من القرفة والملح والبهار وافركها حتى تذوب وخذ باقة بقدونس واغسلها وافرمها ناعماً واخفق ذلك في بيضتين والق فوقه اللحمة التي فرمتها واجبل الكل معاً وقرصها اقراصاً مدورة نلتها بالطحين وتقلها بالسمن الحامي حتى اذا انتهى القلي ضع الكفتة جانباً وخذ ٣ اواق بطاطة وقشرها وقطعها قطعاً رقيقة مدورة واقلها وراء الكفتة

الكفتة مفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في الفرن وقدمها وقبالتها السلطة

الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصه بالسمن الحامي ثم اخرجه منه وضعه جانباً واصنع الكفتة اقراصاً مكبتلة واحشها بالصنوبر الذي حمصته واقلها بالسمن ثم خذ البنادورى واعصرها وصف عصيرها بالمصفاة وصبه فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا

خذ بصلة صغيرة وقليلاً من الملح والبهار ودقها في الجرن جيداً وضع

فوقها من اللحم اوقيتين ودق جيداً حتى اذا نعمت الكبة كتلها بيدك كتلاً قدر راس العصفور واحم في الطنجرة سمناً والق فوقه الكفتة المكتلة واقلها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٣ اواق وقص البصلة صليباً وافرمها رفيعاً وضعها فوق اللحمة في الطنجرة وحركها حتى تذبل جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية واغمر بالماء مضيفاً القرفة والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج خذ ليمونة حامضة واعصرها والقها فوق الطبخة ودعها تغلي برهة ويكون عليها قليل من المرقة وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

كفتة داود باشا بالبنادورى

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق ودقها ومعها بصلة وملح وبهار ومتى نعمت كتلها قدر راس العصفور واحم السمن في طنجرة واقل اللحمة التي كتلتها جيداً واعصر اقة بنادورى وصفها بمصفاة فوق اللحمة التي قليتها واضف الملح والبهار واغلها حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

كفتة داود باشا بالطرطور

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق وحضرها على ما تقدم ودق من الصنوبر اوقيتين بشيء من الملح ناعماً كالطحين وضعها في قصعة عميقة واضف اليها من الماء ملء قدحين صغيرين واكسرها جيداً واعصر فوقها ليمونة حامضة واكسرها حتى تروب جيداً وضعها فوق اللحمة التي قليتها وافرم باقة بقدونس ناعماً واقلها بالسمن الحامية وصبها حالاً في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم

الفصل السادس

في الاضلاع

الضلع محشو

خذ ضلع وحضره للحشو ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وقطعة دهن وافرمهما معاً وخذ نصف اوقية من الارز وصوله واضف اليه القرفة والملح والبهار وضع فوقه اللحم الذي فرمته واضف نحو ربع اوقية صنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش الضلع وخطهُ وضعه في الطنجرة واغمره بالماء واضف اليه شيئاً من الملح وعمر الموقد واطبخ واقشط الزفرة واذا شئت ان تصنع الشوربا في مرقة البنادورى فضع منها فوق الضلع بالطنجرة ٣ اواق حتى اذا نضج الضلع ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقة والبنادورى في وعاء عميق وامرت جيداً وصف بالمصفاة واغسل الطنجرة التي طبخت فيها الضلع جيداً كي لا تزنخ ورجع المرقة اليها وضعها عَلَى النار وسقط الارز والشعيرية فوق المرقة واطبخ الى نهاية النضج. وقس عَلَى ذلك الرقبة المحشوة

الضلع المحشو مقلياً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه نصف سلقة ثم ارفعه من المرقة وضع في طنجرة اخرى شيئاً من السمن واقل الضلع بالسمن حتى يحمر وقدمه بحامض الليمون او صالصة البنادورى واصنع بالمرقة التي سلقت فيها الضلع ارزاً مفلفلاً . تخذ هذه المرقة وضعها في طنجرة ثانية على النار حتى تغلي وخذ ٤ اواق ارز وصوله وسقطه في المرقة وشك ملعقة الخشب في الارز فان وقفت كان الماء كافياً وان قلبت فزد الماء وغط الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن

واحمها جيدا في مقلاة وصبها فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على حافة الموقد حتى ينبت واسكب واقدم

الفصل السابع

في الطائر

الدجاج المحمر

خذ الدجاجة واذبحها والقها في الماء الغالي واسمطها ونقها من الريش وافززها وارفع مصارينها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها منه وافركها بالقرفة داخلاً وخارجاً ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعما وصول من الارز نحو ملعقة واضف اليه الملح والبهار وضع اللحمة التي فرمتها والقرفة والصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بابرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضع الدجاجة في الطنجرة واغمرها بالماء مضيفاً اليها الملح القليل وضع الطنجرة على النار واغل واقشط الزفرة واسلق نصف سلقة وارفعها من المرقة وضع في طنجرة شيئاً من السمن واحمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واصنع لها صالصة البنادورى او صالصة حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة والملح والبهار . اما القرفة التي سلقت بها الدجاجة فاصنع بها الارز المفلفل

الدجاجة بالفرن مع البطاطة

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقة ثم ارفعها من المرقة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اقة بطاطا واسلقها واقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطة واضف القرفة والملح والبهار وتكون قد استحضرت ٤ اواق بنادورى فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ما في الصينية واخبزها بالفرن

قبلمة الدجاج

خذ الدجاجة واسمطها وقطعها قطعاً واقلها وارفعها جانباً ثم خذ ٣ اواق لحم وافرمه ناعماً و بصلة صغيرة وافرمها كذلك ونصف اوقية صنو بر واحم سمناً في مقلاة وضع اللحمة التي فرمتها في الطنجرة فوق السمن واقلها نصف قلية ثم اضف البصلة مع القرفة والبهار والملح وحرك جيداً حتى تنضج واضف الصنو بر فوق ذلك كله واغمرها بالماء وضعها على النار حتى نهاية النضج

الدجاج المحشو بالقلوبات

خذ الدجاجة واسمطها وانزرها وافركها بالطحين واغسلها ثم افركها بالقرفة واحم سمناً في مقلاة والق فيها قلوبات من الجوز والفستق واللوز والصنو بر وحرك القلوبات حتي تقشر وارفعها من السمن ثم احش الدجاجة بالقلوبات التي حمصتها وخطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار وضع من السمن ما يغمر من الدجاجة ثلثها وغط القدر بصحن من الفخار ايضاً وطين الغطاء على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن . ولك ان تصنعها في البيت عَلَى نار معتدلة ولكن لا تطين الغطاء كي تنظر فيه حيناً بعد حين وتقلبها حتي النضج التام وارفعها من القدر وقدم بصالصة بصالصة البندورى او سلطة البقدونس

الطائر الخضري

خذ الطائر الخضري وانتفه ونظفه من ريشه وافزره وارفع مصارينه واغسلها وافرمها ناعماً جداً واقلها بالسمن واضف الى هذه المصارين التي قليتها شيئاً من الطحين وحرك واعصر فوقها الليمون الحامض وتكون قد شويت الخضري فضعه فوق المصارين التي قليتها ولدى التقديم ضع الحامض فوق الطحين حتى يصير صالصة

الحبش محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالماء الغالي كالدجاج وافزره وافركه بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم خذ من اللحم اقة وافرمها جيداً ثم صول من الارز اوقيتين وضع على الارز القرفة والملح والبهار وكبش قرنفل وتبل ذلك كله باللحمة التي فرمتها مضيفاً الى ذلك اوقية صنوبر واحش الديك بهذه الحشوة وخطه وضعه في طنجرة كبيره وضع من الماء اكثر من غمره واطبخه على نار قوية واقشط زفرته حتى اذا نضج نصف النضج اخرجه من المرقة وخذ من البطاطا اوقيتين واقشرهما وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن اوقية وضع الديك في وسطها وفوقه البطاطة وخذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطة والديك واضف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

الحبش محشواً بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه وافزره ونظفه وافركه بالطحين واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل من الفستق والجوز واللوز اوقية والق هذه القلوبات بالماء الغالي وانزع منها قشرها واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة سمناً وخذ من الارز اوقية وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي ثم ضع القلوبات فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت معلاق الديك وقانصته وقلبه فافرم هذه الحطام في اوقيتين من الهبر وضع الحطام واللحمة المفرومة معاً فوق الارز والقلوبات حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيها من السمن اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليتها والقلوبات وخطه وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادورى اوقيتين واصنعها صالصة تصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

الاوز المحشو

اذبح الاوزة واسمطها ونظفها من الريش وافزرها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها وافركها بالقرفة داخلاً وخارجا وخذ من اللحم الهبر ٣ اواق وافرمه جيداً ومن الارز اوقية صولها جيداًوخذ قلوبات من كل من الصنوبر واللوز والجوز والفستق نصف اوقية والقها في الماء الغالي ثم انزع منها قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اضف الملح والبهار والفلفل والقرفة وكبش قرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة واغمرها بالماء واغلها واقشط الزفرة عنها ثم ارفعها عن النار . وان شئت ان تصنع ارزاً فخذ طنجرة وضع فيها شيئًا من السمن واحمه على النار حتى يحمر ثم الق فوقه المرقة التي سلقت بها الاوزة وخذ قدر ما تشاء من الارز وصوله وسقطه في مرقة الاوزة واطبخ حتى ينضج واكشف الارز فاذا كانت ادامه قليلة فاحم قليلاً من السمن والقه عليها

الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ماتقدم واحشها بشيء من الارز المقلي بالسمن ومعه القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها وخذ صينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادورى واعصرها فوق ذلك كله واضف الملح والبهار واذا كانت الاوزة نيئة فاخبزها بالفرن الافرنجي واذا كانت مسلوقة اخبزها بالبيت على الموقد

الطائر من سماني وفري .

خذ هذه الطيور وانتفها جيداًوافزرها وشقها شطرين منفصلين وخذ خرقة نظيفة وامسح بها الطائر جيداً من غير ماء وخذ الليمونة الحامضة واعصرها واضف الملح والبهار والزيت وانقع الطائر نحو اربع ساعات ثم عمر الموقد وضع فوقه المصبع حتى يحمى وارفع الطيور من الحامض واشوها وقدمها

الطائر من ترغل وحمام وغيره

ان هذه الطيور تستعمل محشوة تحت ورق العنب ومشوية منقوعة بالحامض على ما تقدم وتستعمل مقلية ناشفة ولكن لا تغسلها بالماء اصلاً

دجاج الارض

يؤكل هذا الطائر مقلياً في صالصة الحامض والطحين او صالصة البنادورى . ويؤكل مشوياً ولكن يجب ان تعصر ليمونة حامضة وتضيف اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار وحينئذ ادهن الدجاجة بالريشة اثناء الشي الى ان تنضج

الحجال

حكم الحجال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيراً عَلَى انه يصنع من الحجال الكبيبة كما يأتي . لاربع اواق من هبر الحجال اقة برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم فدقها بالبصل والملح والبهار واذا شئت ان تخبزها بالفرن اصنع من اللحمة تطبيقة كتطبيقة كبيبة اللحم تماماً واذا كانت مشوية احشها بشحم الضان

الفراريج بالارز

خذ الفروج وامسطه وقطعه قطعاً واقله في طنجرة بالسمن وضع له الماء والملح والبهار وخذ من الارز ٣ اواق وصوله وضعه فوق الفروج وهو يغلي ودعه على النار حتى ينضج وقدم

الفراريج مشوية

خذ الفروج وقطعه بعد تنظيفه عَلَى الطريقة التي ذكرناها في تحضير الطيور واشوه على النار وقدمه ناشفاً

الفراريج مقلية بالصالصة

خذ الفروج وامسطه جيداً واحم عَلَى النار سمناً واقل به الفروج

حتى يحمر وضعه بصالصة الحامض او بصالصة البنادورى ودعه ينضج ويعقد وقدمه وقبالته الارز المفلفل

الفصل الثامن

في الحيوان الاهلي والبري

الارنب

خذ الارنب واذبحه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً واغسله واحم على النار زيتاً تلقي فيه الارنب قطعة قطعة ثم خذ بصلات صغيرة واقشرها واقطع ذنبها واحفظ قمعها وخذ ٣ رؤوس ثوم ودعها صحيحة وضع ذلك كله فوق الارنب الذي قليته بالزيت واضف قدحاً من الخل وقدحاً من النبيذ وقدحا من الماء وشيئاً من الملح والبهار والقرفة من غير سمن ايضاً واطبخ على نار هادئة حتى يتبقى من المرقة نحو قدح

الغزال

خذ الغزال واذبحه واسلخه وجوفه ودع يديه ورجليه وراسه وخذ من اللحم اقة وافرمه ناعماً وخذ من الارز ٣ اواق وصوله جيداً وضع في طنجرة ٣ اواق من السمن وسقط الارز في السمن واقل وخذ من كل صنف من الصنوبر واللوز والجوز والفستق اوقيتين وانزع منها قشرها على الطريقة التي ذكرناها قبلاً وضع هذه القلوبات فوق الارز الذي قليته واضف الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل واقل ذلك كله معاً واحش الغزال وخطه وضعه في قدر تسعه واغمره بالماء واغله على النار واقشط زفرته ومتى نضج خذ وعاء واسعاً تضع فيه قدر ما تشاء من السمن وارفع الغزال من المرقة وضعه في الوعاء الذي وضعت فيه السمن واخبزه بالفرن وتكون قد استحضرت من اللبن

نحو ٤ اقات وخذ النعناع والثوم ودقه وضعهما في اللبن المروب حتى اذا أتي بالغزال من الفرن صب هذا اللبن فوقه

القوزة او القرقور بالفرن

خذ القرقور واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه وشقه وجوفه رافعاً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ من اللحم اقة وافرمه ناعماً ثم خذ من كل من اصناف الصنوبر والجوز واللوز والفستق اوقية وانزع منها قشرها ثم ضع في طنجرة من السمن نحو ٢ اواق والق فوقها اللحمة التي فرمتها وضع الطنجرة على النار واقل نصف قلية واضف القلوبات وحرك الى ان يتم القلي ثم رش على اللحمة التي طبقتها الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل ثم احش القرقور بهذه التطبيقة وخطه وخذ صينية وضع فيها سمناً وضع القرقور فيها واخبزه بفرن وقدمه علَى السفرة ناشفاً

الجدي

خذ الجدي واذبحه واسلخه مع يديه ورجليه وراسه وشقه وجوفه رافعاً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ اقة لحم وافرمها ناعماً ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله جيداً واضف الى الارز الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل وضع فوقه اللحمة التي فرمتها واضف الى اللحمة اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به الجدي وخطه وضعه في طنجرة وضع له من الماء اكثر من غمره واطبخ على نار قوية واقشط الزفرة حتى اذا نضج خذ من اللبن ٤ اقات ومن البيض ٤ بيضات تخفقها جيداً وتصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت تحركه كيلا يتجبل وخذ راساً من الثوم ونقه وشيئاً من النعناع والملح ودقهما معاً وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن واقله جيداً حتى اذا احمر صب اللبن فوقه ودعه على نار هادئة حتى اذا حان اوان الغذاء قدمه

الجدي محشواً بالدولاب

خذ الجدي وعالجه على ما تقدم من ذبح وسلخ وتجويف ثم خذ من اللحم الهبر اقة وافرمه ناعماً ومن الصنوبر ٣ اواق ومن كل من الجوز واللوز اوقية وانزع منها قشرها وضع في مقلاة نحو ٤ اواق سمن واحمها على النار وضع اللحمة فوق السمن واقلِ نصف قلية ثم اضف الى اللحمة القلوبات وملحاً وبهاراً او قرفة وكبش قرنفل وحركه حتى يتقلى ذلك كله جيداً ونزل المقلاة على الارض حتى تبرد ثم خذ الجدي النيء واحشه بالتطبيقة التي صنعتها وخطه واشوه على الدولاب (البروش) حتى ينضج ويسمونه جدي الشوربا ويقدم على السفرة ناشفاً

الفصل التاسع

في اللحومات المكبوسة والروستات

الروستو بالفرن مع البطاطا

خذ فخذاً من اللحم بعظمه وضعه في طنجرة على النار واغمره بالماء واقشط الزفرة عنه ثم خذ من البطاطا قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته ثم ضع البطاطا التي قشرتها اقماراً حول اللحم وخذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصفها بمصفاة فوق البطاطا في الصينية واضف البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

الروستو في البيت

خذ من اللحم الهبر قطعة واحدة وزنها اقة وضع في طنجرة اوقية من السمن واقلها على نار هادئة ثم ضع ٤ اواق ماء واضف الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اقة واسلقها وقشرها واقلها في

السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى حان الغدا اقطع الروستو وضعها في قصعة وصف البطاطا دائرها وقدم

روستو بصالصة العدس

خذ من اللحم الهبر الصحيح اقة ولفها بخيط حتى تصير كالمدقة واحم من السمن اوقية في طنجرة وضع اللحمة فيها ومعها الملح والبهار واقلها حتى تحمر ثم املأ غطاء الطنجرة ماء طفاحاً وضعه مقلوباً على الطنجرة وكلما سخن الماء غيره حتى اذا لانت اللحمة تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله واسلقه حتى اذا نضج جيداً ضعه في مصفاة وامرته وصفه بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه واما المرقة فتكون نحواً من كاسة ثم حم السمن والق فوقها مرقة العدس ومعها الملح والبهار واغل حتى تخثر المرق وعند التقديم ضع اللحمة التي طبختها مع سمنها في قصعة وقطعها اقماراً وصب فوق اللحمة صالصة العدس وقدم

اللحمة في الخل

خذ من اللحم الهبر اقة وخذ السكين وغز اللحمة في اماكن منها وخذ راساً من الثوم ونقه وقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمة شيئاً فشيئاً وخذ قدراً من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار معتدلة واقل بها اللحمة نصف قلية واضف بدون دق الملح والقرفة والبهار ونصف قدح خل ومثله من الخمر واغمر بالماء واطبخ ومتى تم النضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

اللحمة دبو

خذ من اللحم اقة وضعها في قدر وخذ من البصل الصغير نحو اوقيتين ومن الثوم خمسة رؤوس وضعهما فوق اللحمة نيئين واضف القرفة والبهار الخشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم

غط القدر بصحن من الفخار وطينه بعجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة او بالفرن وعند اخراجها من الفرن او تنزيلها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر فاذا كان الماء كثيراً فابقها على النار والا تكون قد نضجت فقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الفصل العاشر

في الكستلاتات والبفتاك واللحم المشوي والمدقوق والمفروم

الكستلاتة مشوية

خذ من الكستلاته ذبيح يوم سابق ودقها واضف اليها الملح والبهار ودعها في صحن حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على النار ومتى حمي ضع الكستلاتة فوقه واشو جيداً وقدم

الكستلاتة مقلية

خذ الكستلاتة ودقها بالمدقة واضف الملح والبهار ولتها في الطحين ومتى حان اوان التقديم احم السمن واقل الكستلاتة حتى تحمر وقدم

كستلاتة مقلية بالعجة

خذ قطعة الكستلاتة ودقها بالمدقة وخذ بيضتين واخفقهما قليلاً بالملح والبهار ومفروم البقدونس واحم السمن ومتى حمي غطس الكستلاتة في البيض المخفوق وضعها في مقلاة واقل جيداً

بفتاك مفروم

بعد ان تسلق البطاطا جيداً ارفعها من الماء ثم خذ من الهبر ٣ اواق وافرمها ناعماً جداً وافرم بصلة صغيرة ناعماً و باقة بقدونس ناعماً واغسلها ورش الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة

واخفقها فيها وضع اللحمة وشيئاً من الطحين فوق البصلة واجبل معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارفعها جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص بالطحين واقله بالسمن الذي حمصت به الصنوبر حتى النهاية واقشر البطاطة التي سلقتها ونعمها جيداً واعجنها بالحليب واحم السمن وضعه فوق البطاطا ثم ضعها في قصعة واصنع في قلب البطاطا جوزة تضع فيها البفتاك الذي قليته وقدم

بفتاك سادا

خذ قطعة لحم من الفايته واحسن الفليته من لحم العجل وقطعها قطعاً متناسبة وضع عليها الملح والبهار ومتى حان اوان التقديم اشوِ وقدم

بفتاك بصالصة البنادورى

خذ من السميسكة ٣ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من الالية قطعة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرم بصلة وباقة بقدونس ناعماً واضف الملح والبهار وافرك ذلك كله معاً حتى يذوب وضع فوق البصلة الدهن الذي فرمته والصنوبر وقطع اللحم بالسكين وضع في كل شرحة شيئاً من الدهن والف كل واحدة منها بخيط واحم السمن واقلِ البفتاك حتى يحمر وصب فوقه صالصة البندورى

اللحم المشوي بالحامض

خذ اللحم وافرمه للمشوي واعصر ليمونة حامضة في وعاء عميق واضف الى الحامض الملح والبهار والزيت الحلو وانقع اللحم الذي فرمته في الحامض حتى اذا حان اوان التقديم شك اللحم بالشياش واشوِ على النار وصب في قصعة وقدم

اللحمة مدقوقه

خذ من اللحم اقة ودقها ودق بصلة صغيرة وملحاً وبهاراً ناعماً واحم

السمن في طنجرة واصنع اللحمة المدقوقة لفة واحدة واقلها ثم اضف اليها قدحاً من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شراحي وقدم

اللحم المشوي

خذ للشي لحماً اما من الفتايل وإما من المتل وقطعه بقدر راس العصفور وضع شيئاً من الملح والفلفل وشك في الاشياش و يتخلل كل ثلاثة قطع هبر قطعة من الدهن واشو وكل . ولا باس من وضع شيء قليل من السماق مع الملح فيزيد اللحم لذة

اللحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم ٣ اواق ودقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم اللحمة اثني عشر قسماً ورق كلا منها وحده وضع فيه صفاراً واحداً تلف عليه اللحم ثم احم السمن واقل الاقسام حتي تحمر . ضع سمناً في مقلاة واضف اليه شيئاً من الطحين وقله قليلا واضف اليه عصير الليمون الحامض حتي يصير صالصة وقدم اللحمة فى قصعة والصالصة في قصعة وحدها

البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل به اللحمة المفرومة وقد اضفت اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض ورش على وجهه الملح والبهار واقل برهة وارفع عن النار

البيض باللحم المفروم والبنادورى

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقله به نصف قلية وقشر البنادورى وارفع منها بزرها وقطعها قطعاً فوق اللحمة ودعها تتقلى قليلاً ورش الملح والبهار واقل لحظة ثم اكسر البيضات فوق اللحمة واقل

برهة ونزل عن النار وقدم

العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصلة ناعماً وافركها بالبهار والملح في قصعة حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها واضفها الى البيضات واخفق وخذ صينية وضع في قعرها السمن ثم مخفوق البيض واخبز بالفرن

العجة في البيت

حكمها حكم ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من من الطحين حتى اذا خفقت جيداً ضع السمن في مقلاة على النار حتى تحمى وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكلما قليت قرصاً اضف شيئاً من السمن ولا تزل كذلك حتى النهاية

عجة زهر القرنبيط

خذ زهرة القرنبيط واسلقها حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنبيط شراحي رقيقة ولت بالعجة واقل حتى تحمر

عجة الشمر الاخضر

خذ الشمر وافرمه ناعما وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب واخفق الطحين بالماء واضف الشمر والبصل واخفق معاً واحم الزيت بمقلاة واقل المخفوق شيئاً فشيئاً حتى تحمر اقراصه ٠ وقس عليه عجة البقدونس

الفصل الحاوي عشر

في الروس والمقادم والكروش والمعلاق

الكروش

خذ الكرش ونظفه وضعه في الماء الغالي ثم ارفعه وضعه على مائدة الطبخ واقحطه بالسكين حتى ينضف من الزغبرة واغسله حتى اذا تأكدت نظافته اغسله جيداً بالصابون واشطفه بالماء النقي ثم افركه بالطحين وانفضه عنه وافركه بالقرفة ليكتسب نكهة لطيفة ثم خذ ذاقة لحم مدهن وافرمها ناعماً وخذ صغار البصل وقشره واقطع كل بصلة ارباعاً وخذ ٣ اواق ارز وصوله واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية وعقدة صفراء ودق الكل معاً وضعه فوق الارز ثم خذ اللحمة التي فرمتها والبصل وضعهما فوق الارز واخفق الكل معاً وخذ الكرش وقطعه قطعاً وخطها كالكيس واحش كل قطعة وحدها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على نار قوية واقشط الزفرة واضف الملح واطبخ حتى تنضج وعند التقديم ضع الكرش في قصعة وخذ شيئاً من مرقة الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعتها وصب في الصحون وقدم

فتة (ارجل الغنم وروسها)

خذ ارجل الغنم واسمطها بالماء الغالي وانحتها بالسكين حتى تنظف ثم افركها بحجر خفان حتى اذا تأكدت انها خلت من الشعر اغسلها جيداً بالصابون وضعها في الطنجرة والنار قوية الى ان تنضج ثم خذ اللبن ودق الملح والنعناع والثوم وضعها فوقه وخذ قطعة خبز وضعها في اللبن ثم خذ الارجل التي سلقتها وقطعها شقفاً صغيرة وضعها فوق للبن والخبز وقدم

مقادم بالخل

خذ شيئاً من الثوم والنعناع والملح ودقها وامزجها جيداً بمقدار من الخل وضع فيها ارجل الغنم المسلوقة على ما تقدم وقدم

ارجل الغنم تحت ورق العنب

خذ ارجل الغنم واسمطها جيداً وشيطها واسلقها بالماء واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج ضعها في اسفل الطنجرة وصف محشو ورق العنب فوقها واغمره بالماء حتى اذا تم النضج اضف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

النخاعات بالعجة

خذ النخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقه و بصلة صغيرة وافرمها ناعماً جداً وضف اليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البيضات ثم قطع النخاعات التي سلقتها وضع المقلاة على النار واحم فيها السمن ولت كلا من قطع النخاع بالعجة واقلها وقدم

النخاعات بالحامض

خذ النخاعات واسلقها واقلها واعصر ليمونة حامضة واضف الملح والبهار والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفاً

لسان بالفرن

خذ اللسان واسلقه وضع في الصينية شيئاً من السمن وضع فيها اللسان وضع صالصة البنادورى على النار الى ان تغلي فصبها فوق اللسان في الصينية واخبزها بالفرن . وتصنع اللسانات مقلية في البيت وتقدم ناشفة وقبالتها سلطة البقدونس . وهي ان تفرم البقدونس ناعماً وتغسله ثم خذ الطحينة واكسرها بالليمون الحامض واضف الملح وسن توم مدقوق وتبل ذلك

كله معاً واصنعه صالصة وقدم

بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم واقشرها وقطع كلا منها ار بعاً واضف الملح والبهار وضع في صينية سمناً وز يتاً وصف فوقها قطع البيضات واخبز بالفرن

بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في مقلاة السمن والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت به بيضات الغنم واقلها وصبها في قصعة وقدم

المعلاق مشوياً

خذ المعلاق وقطعه كاللحم المشوي واغسله وشكه بالشياش واشوه عَلَى النار

المعلاق مقلياً

خذ المعلاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقله وخذ البصل واقشره وافرمه ناعماً وضعه فوق المعلاق واضف الملح والبهار وحرك البصل حتى ينقلي جيداً واعصر ليمونة حامضة فوق المعلاق واغل حتى اذا نضج اسكب وقدم

جقاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجقاق واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واسلقها واقشط زفرتها وضع في الصينية سمناً وضع الجقاق التي سلقتها فيها واخبزها بالفرن

الجقاق مقلية

خذ الجقاق واسلقها واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلها واضف اليها زوم البنادورى واقل حتى تعقد وصبها في قصعة وقدم

الفصل الثاني عشر

في اليخناء

يخنا العصافير بالبصل

خذ العصافير وافزرها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن ثم قشر البصل وقطعه وذبله بالسمن التي قليت بها العصافير حتى يحمر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف اليه الملح والبهار واطبخ على النار حتي ينضج وان شئت فضع شيئاً من عصير الحامض وقدمه وقبالته الارز المفلفل

يخنا الباميا

خذ من الباميا اقة وارفع قموعها وعرضها قليلاً الى الشمس حتى تذبل ثم افرزها اقساماً واقل كل قسم بالسمن وحده حتى يحمر ثم خذ ٣ اواق لحم واقلها بالسمنة نفسها ثم خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها وصفها من بزرها واضفها الى الباميا واللحمة وخذ من الثوم راسين واقشرهما ودقهما ومعهما القليل من الكزبرة والملح واقل بالسمن الذي قليت به الباميا واللحمة وصب ذلك السمن فوق الباميا واللحمة وعصير البنادورى في الطنجرة واضف الملح والبهار وضع الطنجرة على النار و بعد هنيهة اضف قليلاً من عصير الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتي ينضج وقدم

يخناء اللوبيا

خذ من اللوبياء الخضراء اقة ونسرها من الطرفين جيداً ثم اقصف كل قلب منها شقفتين طولاً او عرضاً ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه

قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلها بالسمن نصف قلية وافرم بصلة صغيرة خوانج رفيعة وضعها مع اللحمة حتى تنقلي جيداً وضع اللوبياء واللحمة والبصلة في الطنجرة وقلبها بالملعقة حتى يصفر لون اللوبياء واغمرها بالماء واضف اليها الملح والفلفل واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

يخناء الباذنجان

يلزم لاقة من الباذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ اللحمة وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحمة اللوبياء واقل اللحمة في نفس الادام الذي قليت به الباذنجان قلياً تاماً ثم ضع الباذنجان فوق اللحمة واضف الملح والبهار واغمرها بالماء واغل حتى تنضج اللحمة وقدم

ملفوفة صحيحة قبلما

لكل اقة من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر . خذ اللحمة وافرمها جيداً واقلها قلياً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة ناعمة والملح والفلفل واقل حتى تنشف اللحمة ثم نزلها عن النار وافتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضف الى اللحمة ربع اوقية صنوبر وضع اللحمة في قلب الملفوفة وضمها الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تتفلش ثم احم السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفة وقلبها بالملعقة حتى تحمر ثم اغمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصر لها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم انزلها وقدمها وقبالتها الارز

يخنا الكوسا

لكل اقة من الكوسا ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الكوسا واخرطه كقطع البقلاوى ونق كلا من القطع من بزرها وضعها جميعاً في الشمس حتى تذبل جيداً ثم خذ اللحمة وقطعها قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة

واحم السمن على النار واقل اللحمة جيداً وارفع اللحمة من المقلاة وافرم فوق السمن بصلة صغيرة فرماً ناعماً وقلها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر جيداً ثم ضع اللحمة فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها جيداً وصفها من البزر وصبها فوق اللحمة والكوسا واغمرها بالماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنا الجزر

لكل اقة من الجزر ٣ اواق من اللحم الهبر · خذ الجزر وانحته وقطعه اقماراً ثم خذ اللحمة وقطعها شقفاً واسلقها نصف سلقة وارفعها وضع في طنجرة نحو نصف اوقية من السمن واحمها والق بها الجزر حتى يحمر ثم اقل اللحمة ومعها بصلة مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت البصلة واللحمة اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحمة واغمرها بالماء الكافي وقدمها وقبالتها الارز كسائر انواع اليخناء

يخنا الاسبانخ

خذ من الاسبانخ اقة واغسلها مرة واثنتين وثلاثاً وضع على النار طنجرة فيها الماء حتى اذا غلي سقط فيه الاسبانخ مفروماً ناعما ومتى قلبت الماء عليه نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسبانخ واعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعما وافرم بصلة صغيرة ناعما واحم السمن في مقلاة وضع اللحمة في السمن واقلها نصف قلية ثم ضع البصلة فوق اللحمة واقلها ثم اضف الى اللحمة الملح والبهار والقرفة وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم خذ الاسبانخ الذي سلقته وضعه فوق التطبيقة واغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وبقي على الطبخة قليل من الماء قدم والارز المفلفل قبالته

يخنا الملفوف

لكل اقة من الملفوف اوقيتان من اللحم . خذ اللحمة وقطعها وغسلها وكب الماء عنها ثم ضعها في الطنجرة واغمرها بالماء واضف اليها الملح واغل على النار واقشط الزفرة ثم خذ الملفوف وفصله من بعضه البعض وافرمه ناعما وافرم بصلة صغيرة ناعما وضع في طنجرة نصف اوقية من السمن واحمها على النار وضع البصلة حتى تنقلي وتحمر ثم خذ اللحمة التي سلقتها وضعها فوق البصلة حتى تنقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعه في الطنجرة فوق اللحمة وضع الملح والبهار واغمر الطبخة بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج اعصر فوقها ليمونة حامضة وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

يخنا القرنبيط

لكل اقة من القرنبيط ٣ اواق من اللحم . خذ اللحمة وقطعها واسلقها واقشط زفرتها واغلها حتى تنضج جيداً لان القرنبيط لا يتحمل غلياً ثم خذ بصلة وافرمها ناعما وضعها في طنجرة في نصف اوقية من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحمة التي سلقتها وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منه الورق والارومة وضع زهرة القرنبيط فوق اللحمة واضف الملح والبهار واطبخ الطبخة بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم اضف عصير الليمون الحامض وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اقة واقطع قمعه وانقره نصف نقرة ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعما ثم خذ بصلة صغيرة وافرمها ناعما ثم ضع في مقلاة على النار سمناً وقلِّ الكوسا حتى يشقر وارفعه وضعه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحمة في السمن التي قليت بها الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اضف الى اللحمة البصلة التي فرمتها وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً

ثم نزل الطنجرة عن النار حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليته واحشه بالتطبيقة وصفه في الطنجرة واغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة حتى ينشف و يقل ما عليه من المرق وصبه وقدمه وقبالته الارز المفلفل

شيخ المغشي باذنجان

لكل اقة باذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان الصغير وقشره ودعه صحيحاً بدون تقطيع واقله بالسمن حتى يحمر واصنع له تطبيقة على ما تقدم وشق الباذنجانة من بطنها واحشيها بالتطبيقة واما السمن الباقي من قلي الباذنجان فضعه في الطنجرة وصف الباذنجان فوقه واغمره بالماء واطبخه حتى ينضج وقدم

شيخ المغشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من قشر وقلي وحشو على ماتقدم ولكن بدلاً من ان تغمره بالماء خذ اقة من اللبن المروب وصفه بخرقه رفيعة وخذ بيضة واخفقها جيداً وضعها في اللبن وضعه في الطنجرة على النار وانت تحرك حتى يغلي جيداً وضعه فوق شيخ المغشي الذي طبقته ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه عَلَى حافة الموقد الى حين الغذاء وقدم وقبالته الارز المفلفل

الخبيزة باللحم

خذ من الخبيزة ٢٠ باقة ونقها من الضلوع والاوراق القاسية وقطعها طول اصبع ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه كاللحم المشوي وافرم بصلة ناعماً وافرم ما في اللحمة من الدهن ناعماً وضعه في طنجرة على النار حتى يسلي ثم ارفع منه الحراقيص وضع اللحمة في الطنجرة حتى تنقلي قليلاً ثم ضع البصلة فوقها واضف البهار والملح واغسل الخبيزة جيداً وضعها فوق اللحمة التي تنقلى . اضف اليها شيئاً من الماء واطبخ ومتى نضجت قدم

الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٣ اواق وضعها في طنجرة عَلَى النار واغمرها بالماء ودعها تنضج تمام النضج ثم خذ من اللحم الهبر الصحيحة اقة وضعها في طنجرة واغمرها ثم اقشط زفرتها واسلقها نصف سلقة ثم خذ صينية وضع فيها شيئاً من السمن وصف الفاصوليا التي سلقتها من الماء وضعها في الصينية وفردها ثم خذ اللحمة التي سلقتها ونح الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيها اللحمة واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اقة واعصرها وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

يخنا الفاصوليا في البيت

خذ من الفاصوليا ٣ اواق واسلقها حتى تنضج ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين معه قطعة من الدهن وافرم الهبر وحده ناعماً جداً وكذلك الدهن وضعه في طنجرة عَلَى النار حتى اذا سلي جيداً ارفع منه الحراقيص ثم خذ اللحمة الهبر التي فرمتها وضعها فوق الدهن واقلها نصف قلية ثم افرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة ومعها قليل من الملح وحركها حتى ينضج ثم خذ اللوبيا التي سلقتها وضعها فوق اللحمة ومعها قليل من الماء واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

الارضي شوكة

لسبعة من رؤوس الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر . خذ اللحمة وافرمها جيداً ثم خذ بصلة وافرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار وفيها شيء من السمن حتى اذا حميت الق فوقها اللحمة واقلها نصف قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم خذ راساً من الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس وفتح القلوب واحشها بالتطبيقة وضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومتى حميت صف رؤوس الارضي شوكة

فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح والبهار واغمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت قدمها وقبالتها الارز

يخناء العكوب

خذ من العكوب اقتين ونقه من الشوك والقشر والقه في الماء ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً واسلقه حتى اذا ظهرت الزفرة اقشطه ونزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيئاً من السمن وافرم بصلة ناعماً والقها فوق السمن وقلها قليلاً ثم ضع العكوب فوق البصلة وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحمة من المرقة وضعها فوق العكوب واضف الملح والبهار واقل قليلاً ثم اغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت اليخناء ارفعها ومعها شيء من المرقة وقدم

يخناء البزيلا

خذ من البزيلا اقة ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين واصنعه تطبيقة مضيفاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار ثم خذ البزيلا التي نقيتها وضعها فوق اللحمة التطبيقة واغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخناء الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اقة ونقه من القشر ثم خذ ٣ اواق لحمة وقطعها قطعاً واقلها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع اللحمة واقل جيداً وخذ باقة كزبرة وافرمها ناعما واغلها ودقها مع شيء من الثوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحركها حتى يتقلى ذلك كله معاً ثم اغمره بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه وقبالته الارز

يخناء الكما

خذ من الكما ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع كلا منها

اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً كاللحم المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقل الكما ثم ضع فوقها اللحمة واقل معاً حتى تحمر ثم اغمر بالماء واضف الملح والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

الطباخ روحه من الباذنجان

خذ من الباذنجان ٤ اواق وقشرها لكن دع عرقها فيها ثم خذ اوقيتين من اللحم وقطعه قطعاً وافرم بصلتين جوانج رقيقة ثم خذ من الحمص المنقوع اوقية ثم خذ طنجرة وافرم فيها قطعة من الدهن ناعمة وضعها على النار ومتى سليت ارفع الحراقيص وضع البصلة فوق الدهنة واقلها قليلاً ثم ضع فوقها اللحمة والحمص ثم خذ راساً من الثوم وملحاً ونعناع ودقها جيداً وضعها فوق اللحمة وخذ الرمان الحامض ونقه واعصره ثم صف الباذنجان الذي قشرته فوق اللحمة والبصل وضع حامض الرمان فوق ذلك كله واغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه وقبالته الارز

الهليون باللحم المسلوق

خذ اللحمة واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت تمام النضج افرم بصلة وقلها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع اللحمة وضعها فوقها حتى تنقلي وقطع الهليون وضعه فوق اللحمة ومعه الملح والبهار وحرك ومتى ذبل اضف من مرقة اللحمة فوقه وغط واطبخ حتى يتم النضج وقدم

الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي العائمة ٠ لاقة منها ٥ اواق من اللحم المدهن مع كثير من العظام فاسلق واقشط الزفرة ثم خذ الملوخيا واغسلها بضلوعها وقطف الورق وفرده حتى يتهوى ومتى نشف اجمعه شيئاً فشيئاً وافرمه كفرم التبغ ثم خذ من الكزبرة باقة ومن الثوم سنين وملحاً ودق معاً ثم ضع اوقية سمن في طنجرة واضف اليها الكزبرة والثوم واقل ثم ارفع العظام من

اللحمة التي سلقتها واضف اليها الكزبرة واقل على النار ثم ضع الملوخيا فوق المرقة واللحمة واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشرة نزلها على الارض لانها نضجت وقدمها وقبالتها الارز

الملوخيا يابسة

خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف ورقها وفرده على خامة كبيرة في الهواء حتى ينشف و يصير كالنعناع اليابس واعلم ان معدل اوقيتين من الملوخيا الخضراء اوقية منها يابسة . خذ من الملوخيا اليابسة نصف اوقية وضعها في وعاء كبير مثلاً في غطاء طنجرة وضع فوقها الماء وانقعها ثم اعصرها وفرق كلا من ورقها ثم ضع في مقلاة نحو اوقية ونصف من السمن واحمها وخذ الملوخيا شيئاً فشيئاً واقلها ومتي اشقرت ضمها في الطنجرة ثم خذ من اللحم المبر ٤ اواق وافرمه ناعماً واضف اليه نصف اوقية صنوبر واقل معاً ثم خذ باقة كزبرة وسنين ثوم ودقهامع الملح واضفها الى اللحمة واقل الكل معاً ثم ضع الملوخيا فوق اللحمة واغمر بالماء ثم خذ ليمونة حامضة واعصرها فوق الملوخيا وضع الطنجرة على النار واغل حتي اذا نشفت الماء عنها ولم يبق الا القليل منها تكون قد نضجت

الفصل الثالث عشر

في يخنا الفاكهة

يخنا السفرجل

خذ من السفرجل اقة واقشره وقطعه بغلظ قيراطين وضعه في طنجرة وتحته الماء واسلقه على النار نصف سلقة ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً معتدلة واسلقها نصف سلقة واقشط الزفرة ثم احم السمن في طنجرة وضع فوقه اللحمة المسلوقة واقلها جيداً ثم صف السفرجل الذي سلقته

وضعه فوق اللحمة واقلبه في طنجرة ثانية وضع قليلاً من مرقة اللحمة فوق اللحمة والسفرجل واضف الملح من دون بهار واطبخ واترك قليلاً من المرقة وقدم وقبالتها الارز

يخنا التفاح

خذ من التفاح اقة واقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلقها ثم ضع في طنجرة ثانية اوقية سمن واقل بها التفاح شيئاً فشيئاً حتى يشقر ثم ارفع اللحمة من المرقة واقلها بعد التفاح الذي تضعه فوق اللحمة ثم اغمرهما بالمرقة وضع فوقهما قليلاً من الملح والق الطنجرة على النار واطبخ حتى يتم النضج وضع قليلاً من المرقة وقدم

يخنة النقوع

خذ من النقوع ٤ اواق وانقعه في الماء البارد ثم خذ اوقيتين من اللحم الهبر وقطعه قطعاً كاللحم المشوي ثم احم السمن في مقلاة واقل اللحمة ثم خذ النقوع الذي نقعته في الماء وضعه فوق اللحمة واغل ذلك كله معاً ثم ضع فوق النقوع في الطنجرة نحو اوقية من السكر ونحو قدحين من الماء واطبخ حتى اذا نضج وتبقى عليه قليل من الماء ارفعه عن النار وقدمه

يخنا النقوع بالقلوبات

خذ من النقوع اقة وارفع نواه وكسرها وضع كل من اللوز والفستق في الماء الغالي اوقية وانزع منه قشره ثم احم اوقية سمن والق فيها اوقية صنوبر وما ذكر من القلوبات واقلها حتى تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعه فوق القلوبات وحركها معاً حتى اذا انقلت اضف اليها من السكر اوقيتين واقلب ذلك كله في الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء واطبخ على نار خفيفة حتى اذا نضجت و بقي عليها قليل من المرقة قدمها

يخنا الاجاص

خذ من الاجاص اقة وضعه في وعاء كبير وصب فوقه الماء الساخن حتى ينتقع ثم خذ ٣ اواق من اللحم الهبر وقطعه قطعاً ثم احم السمن في الطنجرة وضع فوقه اللحمة واقلها نصف قلية ثم اغسل الاجاص بالماء الساخن وارفعه من الماء حتى اذا صفي جيداً ضعه فوق اللحمة وحرك ذلك كله معاً حتى ينقلي ثم اضف اليه نحو ٣ اواق ماء وشيئاً من الملح واطبخ حتى يتم النضج و يبقى عليه قليل من المرقة وقدم

يخنا الكستنا

خذ من الكستنا اقة وسقطها في الماء الغالي بعد ان تكون رفعت قموعها واغلها ثم انزلها الى الارض ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً معتدلة ثم احم السمن وضع فوقها الكستنا واقلها شيئاً فشيئاً حتى تشقر ثم اقل اللحمة بعد الكستنا ثم الق الكستنا فوق اللحمة واغمرها بالماء ومعها شيء من الملح والبهار واطبخ حتى ينشف جيداً وقدمها وقبالتها كستلاته مشوية وصالصة

سبحة الدرويش او صينية بالفرن

خذ من كل من الباذنجان والبطاطة والبنادورى واللحمة ٣ اواق ثم خذ الباذنجان وقشره وقطعه وقشر البطاطة وقطعها قطعاً رقيقة وقشر البنادورى وقطعه شقفاً وقطع اللحمة كقطع المشوي ثم خذ ٤ بصلات صغار وقشرها وقطعها اقماراً ثم خذ صينية وضع فيها اوقية من السمن تضع فوقها كل ما ذكر مما قطعته واخلطه معا واضف الملح والبهار واغمر بالماء واخبزها بالفرن وقدم

محمصة بالصينية بالفرن

خذ من اللحم ٤ اواق ومعه شقف من الدهن وافرم الدهن ناعماً وقطع

اللحمة كقطع المشوي ثم افرم من البصل ٣ اواق جوانح ثم ضع في الصينية نصف اوقية سمن وضع اللحمة في الصينية وضع فوقها اللحمة ثم ضع فوق ذلك كله ٤ اواق جنرك اخضر ورش الملح والبهار ثم فرق الدهنة التي فرمتها على الصينية واغمر بالماء واخبز بالفرن

الفصل الرابع عشر

في الاشكال المطبوخة باللبن

شيشبرك

خذ ٤ اواق طحين وانخله واعجنه شديداً وارفعه جانباً ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعما كالكفتة ثم خذ بصلة وقطعها وافرمها ناعماً واضف اليها الملح والبهار وافركها كثيراً حتى تذوب وضعها فوق اللحمة وتبل معاً وضع في الطنجرة ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قطعاً ورق كل قطعة على مائدة بالشوبك حتى ترق جيداً وخذ فنجاناً صغيراً وقطعها به قطعاً مستديرة بقدر فم الفنجان ثم خذ قليلاً من التطبيقة وضعها على العجينة المقطعة وطبقها عَلَى اصبعك ولا تزال كذلك الى النهاية وضعها عَلَى صينية قش كي لا تلصق ببعضها البعض ثم دق الكبيبة وكتلها نظير كبيبة الشورباوخذ من اللبن المروب اوقيتين وصفه بخرقة رفيعة ثم خذ بيضتين واكسرهما في صحن عميق واخفقها جيداً بملعقة خشب وخذ قليلاً من اللبن المروب واضفه اليهما واخفق جيداً وضع المخفوق فوق اللبن في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى تغلي لئلا يفرط اللبن ثم سقط الشيشبرك فوق اللبن واطبخ حتى يعقد ثم سقط الكبيبة وخذ باقة كزبرة وافرمها واغسلها جيداً وخذ راس ثوم ونقه واضف شيئاً من الملح ودق ذلك كله معاً ثم احم السمن

واقل الكزبرة والثوم واضفها الى اللبن في الطنجرة واطبخ حتى تمام النضج وقدم . ويستعمل الشيشبرك دون الكبيبات ويقدم وقبالته الارز

لبن امه

خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً واسلقها واقشط زفرتها ثم افرم ٣ بصلات جوانح رقيقة واحم السمن واقل البصلة واللحمة وخذ اقة لبن مروب (وافضله لبن الماعز) وصفه بخرقة رفيعة واخفق بيضة والقها فوقه وضع الطنجرة على النار وحركها حتى يغلي اللبن كي لا يفرط ثم ضع اللحمة والبصل فوق اللبن ودق الملح والثوم والنعناع واضفها الى اللبن واطبخ حتى يعقد اللبن وصبه في الصحون وقدمه وقبالته الارز المفلفل

فوليه باللبن

خذ من الفول الاخضر اقتين وفقه وخذ قلبه واطرح القشر ثم خذ ٤ اواق لحمة وقطعها قطعاً معتدلة ثم احم السمن في طنجرة واقل اللحمة نصف قلية وضع الفول فوق اللحمة حتى ينقلي جيداً واغمر بالماء ودق الثوم والملح وباقة من الكزبرة معاً واقلها قليلاً بالسمن واضفها الى الفول واللحمة ومتى نضج الفول ونشف من المرقة خذ اللبن واكسره على ما تقدم الشرح وضعه على النار فوق الفول واللحمة ودعه يغلي حتى يعقد وقدمه

الفصل الخامس عشر

في المعجنات

المعكرونه بالفرن

خذ من المعكرونة اقة وكسرها قطعاً بطول اصبع واغل ماء وملحاً في طنجرة وضع فيها المعكرونة حتى اذا نضجت انزلها وضع المعكرونة في مصفاة

الى ان تصفى من الماء ثم افرم من اللحم الهبر اوقيتين ناعماً واحم السمن في مقلاة واقل اللحمة المفرومة نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة ومعها الملح والبهار وحرك حتي تنقلي جيداً وانزلها عن النار وضع قسما من المعكرونة في صينية وفوقه التطبيقة ثم القسم الاخر وفوقه اعصر اقة بنادورى وصفها في مصفاة فوق المعكرونة ثم ابرش الجبن (وافضله لهذه الغاية المعروف باسم) بارميجيانا او القشقوان او القبرصي ورش مبروشه على وجه المعكرونة واخبز بالفرن وقدم

المعكرونة في البيت

خذ اقة معكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة ثم احم السمن في مقلاة وصبه فوق المعكرونة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

غيرها

خذ المعكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة وافرم بصلة ناعماً واقلها بالسمن الحامي حتى تحمر واعصر ٣ اواق بنادورى وصفها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار واغل حتى تعقد وتصير صالصة تصبها فوق المعكرونة في القصعة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

الفطائر باللحم في الفرن

خذ اقة طحين وانخله وخذ قطعة خميرة وملحاً وضعهما في قصعة وضع فوقهما شيئاً من الماء وذوب الخميرة والملح واعجن الطحين جيداً وغطه حتى يختمر ثم خذ ٤ اواق من اللحم الهبر وافرمه ناعماً واحم في الطنجرة سمناً واقل اللحمة التي فرمتها نصف قلية وخذ ٤ اواق بصل وافرمه جيداً وضعه فوق اللحمة وحركها واضف نصف اوقية صنوبر وملحاً وبهاراً الى اللحمة والبصلة وحرك جيداً ثم انزل عن النار حتى تبرد وتكون العجينة قد اختمرت فقطعها قطعاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة ورقها على مائدة بالشوبك

رقيقاً مثل الكماجة واحش كل واحدة منها بالتطبيقة ثم طبقها مثلثة اي ثلاث قراني وخذ الصدر او صينية وادهنها سمناً وصف الفطائر عليها ثم ادهن وجه الفطائر بالسمن واخبز بالفرن وقدمها وقبالتها اللبن او الليمون الحامض

اللحم بالعجين

خذ من الطحين اقة وانخله وذوب في المقلاة نصف اوقية من السمن وصبها فوق الطحين وافركها بالسمن ثم خذ شيئاً من الماء والملح وضعه فوق الطحين واعرك حتى يصير كالعجين الرخو ودعه واصنع التطبيقة ثم خذ ٤ اواق لحمة وافرمها جيداً واصنعها تطبيقة على ما تقدم في الفطائر ثم ضع في الصدر اوقية سمن وادهنه وقطع العجين قطعاً كالجوزة الكبيرة وضعها في الصدر ورقها بيدك اقراصاً صغيرة وخذ التطبيقة وضع منها شيئاً على كل قرص واخبز بالفرن وقدم

اللحم بالعجين باللحم النيء

خذ من الطحين اقة واعجنه على ما تقدم وافرم اقة من اللحم الهبر وافرم اوقيتين من البصل واضف اليه الملح والبهار وافركه حتى يذوب وضع اللحمة التي فرمتها فوق البصلة وتبل معاً ضع نحو ٤ اواق لبن فوق اللحمة واخفق معاً وادهن الصدر باوقية سمن وقطع من العجينة قدر الجوزة وضعها بالصدر ورقها بيدك مدورة وخذ من اللحمة التي تبلتها باللبن بالملعقة وضع على كل قرص الى ان يمتلي الصدر واخبز بالفرن

السنبوسك من عجين ومحشو اللحم

خذ من الطحين ٤ اواق وخذ اوقية شحم وافرمه ناعماً واسله وصبه فوق الطحين وافركه بيدك حتى يتشرب الشحمة واضف الى الطحين قليلا من الماء والملح واعجن شديداً ثم خذ ٣ اواق لحم وافرم ناعماً واحم نصف

اوقية سمن واقل اللحمة نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة واضف الى البصلة واللحمة نصف اوقية صنوبر وحرك حتى ينقلي جيداً ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قدر الجوزة ورقها بالشوبك على مائدة كل قطعة لوحدها ثم خذ من الحشوة بالملعقة واحش العجينة التي رققتها واطبقها على بعضها البعض واضفرها بالاصابع وحكم اطباقها كي لا تفتح في القلي ثم احم السمن واقل السنبوسك الذي اطبقته حتى يحمر ومتى انجزت ذلك كله رجعه الى المقلاة ودعه على النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

مغربية العرب

خذ كمية من قمح الحنطة الجيد ونقه جيداً واغسله مراراً الى ان تلين قشرته ثم ضع القمح المذكور بوعاء على الطاولة وغطه بشاشة مبلولة وضعه في الشمس الحارة بضع ساعات حتى ينتفش ثم ارفع عنه الشاشة وافلشه فلشاً رقيقاً وجففه الى ان ييبس تماماً ثم اطحنه بالرحى طحناً متوسطاً ثم انخله واستخرج منه النخالة فيبقى فريكاً واحضر مصفاة وضعها على فم قدر من الخزف ثم اقطع نصف فخذ من لحم الضأن وضع ذلك مع دجاجة في القدر وقليل من الملح واربعة او خمسة ليترات من الماء ولاحظ ان الماء يكون مالئاً ثلاثة ارباع الوعاء وضعه على النار يغلي اي يزبد الماء وعند اول غلية ارفعه عن النار وضعه جانباً و بعد ثلاثة ارباع الساعة ضع فيه عرقين من الكراث وكم جزرة وقليلاً من مسحوق الفايفلة الحمراء و بعد ساعة اغسل مقدار خمسماية غرام من الفريك وضعها في المصفاة واجعل ذلك فوق القدر محكماً بمعنى ان الفريك ينطبخ بالبخار كما ان قعر المصفاة لا يجب ان يمس سطح الماء الذي في القدر وداوم الغليان حتى ينضج اللحم والدجاجة داخل القدر ثم صف المرقة بشاشة وضع الفريك في

وعاء عميق واللحم في صحن آخر محاطاً بالخضر وقدم

المغربية وهي الكسكسون

خذ من اللحم اقة (او دجاجة) ومن العظام اقة وضعهما في طنجرة واغمرهما بالماء واسلقهما واقشط الزفرة ثم اضف اليهما ٣ اواق حمص منقوع وخذ اقة من البصل الصغير وقشره ودعه صحيحاً واسقطه في الطنجرة فوق اللحمة والحمص وهما على النار وتكون قد فتلت المغربية على هذه الطريقة

خذ من الطحين اقتين وانخله وضعه في صينية ثم ضع في معجن نحار اوقية برغل وضع في قصعة عميقة شيئاً من الماء والملح وخذ بالملعقة ماء ورش طحيناً فوق البرغل وافتل بيدك وهكذا رش ايضاً طحيناً بيدك فوق البرغل وافتل شيئاً فشيئاً الى ان يصير كالحمص الصغير وكلما تم شيء ارفعه وضعه في المصفاة ولا تزال كذلك الى نهاية الطحين الذي في الصينية ثم ضعه في منخل وانخل حتى ينزل الطحين ثم رجع الى المصفاة وضعها على الطنجرة التي فيها اللحمة (او الدجاجة) والعظام والحمص والبصل وطين المصفاة على دائرة الطنجرة بقطعة عجين وضعها على النار حتى تتهبل المغربية وذق حبوبها كي تتحقق نضجها ونزلها عن النار وارفعها عن الطنجرة ثم صبها من المصفاة في صينية كبيرة واحم بمقلاة اوقية ونصف من السمن واضف اليها مدقوق الملح والبهار والقرفة والكراوية وافركها بيدك قبل السمن وصبها فوق المغربية وحرك ثم ضع على وجهها كل ما في الطنجرة من لحم وبصل وغيره ولا تحرك وقدم

تطبيقة خروف على الاصطلاح المصري

انزع القشرة من فخذ خروف وقطعه قطعاً مربعة وضعها في وعاء وتبلها بالملح والبهار وجوزة الطيب ورشها بكباية خل واتركها تتخمر وقبل الطبخ ببضع ساعات صفها واضف اليها اللحم واقلها مقدار عشرين دقيقة

وميعها بالتخميرة واضف اليها شيئاً من الثوم وورق الغار و بعد خمس دقائق ضع القدر على رماد حار وغطه بدائرة من الورق ثم بصحن مسطح يدخل تماماً في فوهة القدر واغل اللحم على نار هادئة جداً

وفي وقت التقدمة ارفع اللحم باعتناء وصفه في صحن وازل دهن المرقة واضف اليه بعض ملاعق من خلاصة البنادورى واغلها وصفها في المصفاة فوق اللحم وارسل على حدة صحناً فيه ارز على الاصطلاح التركي

تطبيقة خروف على الاصطلاح الفارسي

خذ قطعة من فخذ خروف وقطعها ار بع ار بع وتبلها بالتوابل العادية مع البصل ورشها بعصارة بضع ليمونات حامضة واتركها تستنقع مقدار ساعتين ثم صفها وضعها في القدر واضف اليها الدهن واقلها على نار حامية وميعها بالمرقة واغلها على نار هادئة جداً ومتى استوت تقريباً ازل دهن المرقة واضف الى التطبيقة حفنة لوز مفروم ميبس بالفرن والقراصية المجففة المطبوخة بالماء ومتى استوت اللحمة صفها في صحن واجعل القراصية واللوز من حولها وعقد المرقة بقليل من شراب العنب واختمها بعصير بعض ليمونات وبها رش التطبيقة

ارز على الاصطلاح الفارسي

اقطع قطعاً صغيرة من لحم خروف بعد نزع العروق . ثم افرم ناعماً بصلة وضعها في قدر مع السمن او الدهن واقلها خفيفاً واضف اليها لحم الضان وتبلها واقلها ايضاً على نار هادئة وانت تقلبها ومتى تم شيها اضف اليها نحو اوقيتين من الارز الجيد المغسول واغمر اللحم والارز بمرقة اللحم واضف باقة بقدونس مع جوزة طيب و بعد عشرين دقيقة اضف اليها بضع ملاعق من خلاصة البنادورى واجعل القدر في فم الفرن مقدار عشر دقائق و بعده قدم

تطبيقة خروف على الاصطلاح الهندي

خذ نحو اربع اواق من لحم فخذ صغير ضاني او لحم فيلات وجرده من العظم وقسمه الى اربع وعشرين قطعة مربعة وضعها في قدر واقلها بالسمن على نار جيده ومتى احمر اللحم اضف اليه بصلة وتبله ورشه بملعقة ونصف من مسحوق الكاري وقليل من الدقيق ثم ضعه على نار هادئة جداً واضف اليه بعض بهارات والخل نحو اوقيتين ونصف من الارز الجيد وغطسه في قدر كبيرة فيها الماء الفاتر وحينما ينضج الارز صفه في مصفاة و برده وافرغه في قدر واضف اليه اوقية سمن وغطه وابقه مقدار اثنتي عشرة دقيقة عَلَى نار خفيفة وفي وقت التقدمة قدم التطبيقة في صحن والارز في صحن آخر

القسم الثالث

في الاشكال الصيامية

الفصل الاول

في الاسماك

يخنا السمك بالفرن

خذ سمكة كبيرة وابرشها وملحها ثم خذ اقة بصل وقشره وافرمه جوانح رفيعة ثم ضع في مقلاة كبيرة اوقيتين من الزيت واقل البصل حتى يذبل وارفع البصل وضعه في وعاء يسع السمكة واضف اوقية صنوبر وملح وبهار ثم خذ من الطحينة اوقيتين واعصر لها الليمون الحامض وذوبها جيداً وضعها فوق البصل ثم ضع السمكة التي قشرتها او برشتها في وسط الوعاء واخبزها بالفرن

صيادية مدفونة بالسمك

لاقة من الارز مدفونة ٣ اواق من السمك · خذ السمك وقشره وملحه واحم الزيت في مقلاة واقل السمك ثم افرم اوقيتين من البصل وضعه فوق الزيت مضيفاً اليه اوقية سمن وضعها في الطنجرة على النار واضف نصف اوقية صنوبر وحركها حتى تنقلي البصلة وتشقر ثم انزل الطنجرة عن النار وضف السمك الذي قليته فوق البصل ثم صول الارز وضعه فوق السمك في الطنجرة وتكون قد وضعت ماء في طنجرة ثانية وغليتها على النار فاسكبها فوق الارز والسمك وضعها على النار حتى

ينشف الارز ثم خذ صينية وطبق فوقها طنجرة المدفونة ودعها على النار حتى يفتح الارز وعند التقديم ارفع الطنجرة عن الصينية وقدم

صيادية حمراء في السمك

لثلث اواق ارز اوقيتا سمك ٠ خذ السمك واقشره وملحه واقله ثم خذ ٤ بصلات وافرمها ناعماً وضعها فوق الزيت الذي قليت فيه السمك وقلها حتى تحمر جيداً واضف اليها الماء وامرتها وصفها بمصفاة فوق طنجرة تضعها على النار واغلها واسلق السمك الذي قليته في الطنجرة وارفعه حالا ثم صول الارز واسقطه في المرقة وشك ملعقة خشب فاذا وقفت في الارز يكون الماء كافياً واذا قلبت فزدها ماء ثم غطها واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها عن النار وحركها وصبها في صحن وضع على سطحه قطعاً من السمك وقدم

سمك الطرطور

خذ سمكة كبيرة تزن اقة او اكثر او اقل واقشرها وافزرها وملحها ودعها نصف ساعة ثم ادهنها زيتاً ولفها بورقة بيضاء واخبزها بالفرن ثم دق اوقيتي صنوبر وملحاً وثوماً ناعماً حتى تحولا كالعجين وضع الصنوبر في قصعة عميقة واضف اليها فنجانين من عصير الليمون الحامض واخفقه بملعقة خشب ثم خذ بقية الحامض وضعه شيئاً فشيئاً فوق الصنوبر وانت تخفق حتى يصير كاللبن فاذا رجعت السمكة من الفرن ارفع الورقة عنها وضعها في قصعة الطرطور وقدم

السمك مقلياً مع الباذنجان

خذ السمك واقشره وملحه ودعه ساعة ثم ضع الزيت في مقلاة واقل السمك شيئاً فشيئاً حتى يشقر واقل وراءه اما الباذنجان واما الكوسا فاقشر الباذنجانة وقطعها ثلاثاً طولاً واقلها وراء السمك حتى تحمر وقدم السمك

في صحن والباذنجان في صحن آخر وقبالتهما سلطة من خيار ونعناع و بنادوري وثوم وملح وخل وزيت

السمك مسلوقاً وهو اللقز

خذ السمك اللقز وقشره وملحه ودعه في الوعاء ساعة وخذ قدر نحار وضع فيه قليلاً من الماء وقرفة خشنة وقشرة ليمونة حامض وورق ليمون ابي سفير وضع السمكة في القدر على النار حتى اذا نضجت انزلها عن النار وارفعها من القدر وضعها في قصعة عميقة واضف اليها إما الخل واما الليمون الحامض وافرم قدر ما تشاء من البقدونس واضفه الى السمكة وشيئاً من الزيت

الفصل الثاني

في محار البحر

يخنا الاختبوط

خذ الاختبوطة واربطها بخيط من رقبتها كي لا يخرج حبرها واقبض على راسها واخبطها جهدك على شجرة او على خشب ثم ضعها في قصعة نحار واغسلها جيداً ثم ضعها في قدر نحار واغمرها بالماء ودعها تغلي على النار ثم ارفعها واقطع راسها حيث ربطته واحم الزيت في مقلاة واقل راسها جيداً وصبه بالزيت في قصعة وقطع اصابعه قطعاً صغيرة وافرم ٣ اواق بصل جوانح رفيعة واحم الزيت في قدر نحار والق البصل فوقه وحركه حتى ينقلي جيداً وضع فوقه الاختبوطة واضف الملح والبهار واغمر بالماء واطبخ اليخنا حتى اذا نضجت اعصر لها الليمون الحامض واغلها قليلاً ثم صبها في الصحون وقدمها باردة

صيادية الاختبوط

خذ الاختبوطة وعالجها عَلَى ما تقدم من ربط راسها الخ و بعد سلقها اقطع راسها واعصر عليه حامضاً ثم افرم اصابعها واقلها ومعها البصل حتى يحمر واضف الملح والبهار واضف الماء الى البصل والاختبوط واغل ثم صول ٣ اواق ارز وسقطه في الطنجرة حتى اذا نشف ونضج انزل الطنجرة وحركها وصبها في الصحون حتى تبرد وتكون قد صنعت قبالتها الراس بالحامض

الاختبوط بالخل

خذ الاختبوطة واربطها من راسها جيداً واخبطها حتى يذهب منها التراب واغسلها جيداً وضع في قدر من الفخار زيتاً واضف من كل من الخل والخمر قدحاً واضف قليلاً من الماء والملح والبهار وضع الاختبوطة في القدر في الخل والخمر واطبخ على نار معتدلة والقدر مغطى بصحن فخار حتى اذا نضجت ضع عليها قليلاً من المرقة

الصبيدج محشواً

خذ الصبيدجة وانسل عظمها من ظهرها ثم ارفع من قلبها بيت التراب واغسلها ازواماً حتى تنظف من حبرها ودع الماء في الوعاء وافرم بصلة ناعماً و كذلك باقة بقدونس واغسلها ثم دق كعكتين زردة ناعماً وافرك البصلة التي فرمتها بالملح والبهار حتى تذوب وتبلها بالبقدونس والكعك واحش الصبيدجة التي غسلتها ولف عليها خيطاً واحم الزيت بمقلاة فخار واقل الصبيدجة وخذ الماء الذي وضعت الصبيدجة فيه وصفه بخرقة رفيعة فوق الصبيدج واضف البهار والملح وغطِ واطبخ حتى تنشف من الماء وتستمر عَلَى الزيت واعصر لها ليمونة حامضة وصبها في قصعة وقدم

غيرها

خذ الصبيدجة وانسل عظمها وارفع بيت التراب من قلبها واغسلها جيداً واحفظ الحبر الذي نزل منها ثم اقلها بمقلاة فخار ثم صف الحبر بخرقة وصبه فوقها واضف الملح والبهار وغطها حتى تنشف ولا يبقى عليها ماء البتة وقدمها في قصعة وعند تناولها قطعها واعصر قدامك الحامض

الكركند البحري

خذ الكركند ونظفه جيداً ولفه حياً من كل جهاته برق من العجين واشوه في الفرن ومتى نضج جيداً انزع العجين عنه ونتفه نتفاً وضعه في قصعة واضف الملح والبهار والخردل والليمون الحامض والزيت الحلو وقدم

في ابواق البحر

اذا كان البوق كبيراً ضع في فمه البهار والملح والزيت وضعه على النار حتى يغلي ويفور وزده قليلاً من الزيت حتى ينضج وارفعه على النار واخرجه من قشره وضعه في صحن وقطعه واعصر عليه ليمونة حامضة واضف الزيت وقدم

البطلينوس يخنا

خذ البطلينوس واسلقه ونقه من القشر. ثم قشر ٤ اواق بصل وافرمها جوانح رفيعة وضع الزيت في قدر من الفخار واقل البصل نصف قلية وضع فوقه البطلينوس واقله جيداً واضف الملح والبهار واغمر بالماء حتى اذا نضج البصل وبقي عليه شيء من الماء صبه في قصعة وقدم

ارز البطلينوس

خذ البطلينوس واسلقه ونقه من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعمة وضعها فوقه حتى تحمر وضع فوقها نصف البطلينوس

وحركه حتى ينقلي جيداً واضف ٤ اواق ماء لنحو ٣ اواق ارزاً تصوله وتسقطه بالطنجرة فوق البطلينوس ودعها تغلي حتى تنشف وانزلها عن النار وحركها وصبها في الصحون وقبالتها البطلينوس بالطحينة وهذه طريقته . خذ نصف اوقية طحينة واكسرها بالليمون الحامض ودق شيئاً من الثوم وشيئاً من الملح واضفها الى الطحينة والق فوقها البطلينوس واخفق معاً وقدمه وقبالته الارز

بطلينوس مشوي بالحامض

خذ منقل نار قوية وضع البطلينوس عَلَى النار حتى يقبع عن قشره وضعه في صحن واعصر الليمون الحامض واضف اليه الملح والزيت وقدم

محارات مشوية على الاصطلاح الامركاني

ان محارات امركا تحفظ وقتاً طويلاً وكيفية شيها هكذا . افتح المحارة ولف اللحمة داخلها في لب خبز وصفها على مشواة باسياخ حديد ورشها بالسمن المذوب واشوها من الجهتين وصفها عَلَى قطع من الخبز المشوي ثم رشها بقليل من السمن المذاب وعصير الليمون الحامض وبقدونس مفروم

محارات اميركية بالصالصة المعروفة بالبيشامل

اسلق نحو عشرين من المحارات الكبيرة حتى درجة الغليان وصفها ثم جهز بمرقتها وبكمية من الحليب مقداراً من البيشامل واغله بعد ان تضف له قليلاً من الزبدة واختمه بقطعة من السمن وبعض قطع من كماية مسلوقة واخيراً ضف اليها المحارات واضع ذلك في صحن مسخن وقدم

محارات بالقالب

اسلق نحو اربعين من المحارات وضع لحمها في وعاء وتبلها بملح وعصير ليمون حامض ثم اطل قالباً له في وسطه اسطوانة بالجلاتين المخفوقة وضع ايضاً في قعره قشرة منها وفوق ذلك ضف جزءاً من المحارات وبعده ضع فوق هذه طبقة من الجلاتين وكرر من المحارات والجلاتين حتى يمتلي القالب وبعد ساعة غطس القالب في ماء حار ثم افرغ ما داخله في صحن بارد وأحطه اما بالجلاتين مفرومة او مقطعة قطعاً وارسل مع ذلك الى المائدة وعاء من المايونيز

محارات مقلية على اصطلاح اهل هامبورك

خذ من المحارات الكبار وافصل داخلها من الصدف وصبها على جبنة البارميزات المبروشة ثم غطسها في بيض منقوس وبعده انزلها في مقلاة حامية ومتى استوت صفها وصفها في صحفة عليها بقدونس مفروم وقطع من الليمون الحامض وقدمها

محارات محشية على الاصطلاح التركي

اختر نحو ثلاثين من ام خلول الكبيرة بعد تنظيفها وضعها في قدر وافتحها على النار وصفها بدون ان تفتح الصدف او تنزعه منها واغسلها وضعها في مصفاة ثم اغسل ثلاثة اواق من الارز وصفه على مصفاة مقدار نصف ساعة وافرم بصلة واقلها بالزيت واضف اليها الارز واقل هذه بضع ثوان وميعه قليلاً بجزء من مرقة المحارات واغل الماء حتى يتشرب الارز والارز يجب ان ينضج قليلا وارفعه عن النار واضف اليه حفنة زبيب بدون نوى وقليلاً من البهار وحفنة شمرة مدقوقة وبواسطة هذا المجهز املأ كلتا الفلقتين من الصدف والحمها وصفها في قدر مسطحة والصق الواحدة بجانب الاخرى وغمر مقدار نصفها بمرقة سمك واغلها مقدار

خمس وعشرين دقيقة بدون ان تغطيها وعلى نار هادئة وصفها في صحن ورشيها بمرقتها

السلاطعين والقريدس

تشوي وتسلق ولا تطبخ

الفصل الثالث

في الخضر

الفطائر بالاسبانخ والحميضة

خذ من الطحين اقة واعجنه ودعه يختمر ثم خذ من الاسبانخ اقتين وافرمه ناعماً واغسله وضعه في وعاء واسع وفوقه شيء من الملح وافركه حتى يذبل جيداً ثم افرم ٣ بصلات ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر وضع ذلك كله فوق الاسبانخ واضف نحو اوقيتين زيت والسماق او الليمون الحامض واجبل معاً وخذ العجين وقطعه اقراصاً صغيرة ورقها بالشوبك وضع فيها الاسبانخ واطبقها مثلثة او ثلث زوايا وادهن الصدر بالزيت وصف فوقه الفطائر ثم ادهن كل فطيرة وحدها زيتاً على وجهها واخبز بالفرن

السلق محشواً بالزيت

خذ السلق واغسله وقطع ضلوعه وعرضه للشمس حتى يذبل ورقه وافرم الضلوع واسلقها ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله ثم افرم بصلة ناعمة واضف اليها الملح والبهار وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ثم ضع فوق الارز إما حمصاً منقوعاً واما صنوبراً وضع الزيت فوق الارز وتبل واحش السلق جاعلا كل ورقة لاثنتين وضعه في الطنجرة واغمره بالماء واطبخ واضف اما سماق واما حامض الليمون ومتى نشف من المرقة صبه وقدم

اضلاع السلق بالطحينة

خذ سن ثوم وشيئاً من الملح ودقهما معاًواعصر فوقهما ليمونة حامضة واخفق ثم ضع فوق ذلك الطحينة و بعد ان تخفق جيداً ضع فيها ضلوع السلق المسلوقة وامزج الجميع وقدم

الباذنجان المحشو بالزيت

خذ من الباذنجان اقة وانقره وخذ اوقيتين ارزاً وصوله وخذشيئاًمن البنادورى الحمراء واقشرها وافرمها قطعاً صغيرة وافرم بصلةناعماًوافركها بالملح والبهاروصفها الى البنادورى وافرم باقة بقدونس ناعماً واضف ذلك كله الى الارز وتبل معاً وضع في قعر الطنجرة شيئاً من نقر الباذنجان ثم احش الباذنجان وضعه في الطنجرة واغمره بالماءواطبخ ثم دق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقها الرمان الحامض واضفهما الى المحشو ودعه ينضج

الملفوف المحشو بالزيت

خذ من الملفوف اقتين وفرّعه، واسلق ورقه وخذ من الارزاوقيتين وصوله وافرم بصلة واضف الملح والبهاروالبقدونس والصنوبر وتبل معاً واضف الى الارز اوقية ز يتاً وخذ الملفوف وقطع ضلوعه لو الورق وضع الضلوع في قعر الطنجرة واحش الورق وصفه فوق الضلوع واغمر بالماء واطبخ حتى اذا اوشك النضج اعصرالليمون الحامض او ليمون السفير ودق ثوماً ونعناعاً وضعهافوق المحشو حتى اذا نشف من المرقة ونضج صبه في صحن وقدم

ورق العنب المحشو بالزيت

خذ من ورق العنب اوقيتين ثم من الارز ٣ اواق وصوله وافرم بصلة واضف الصنوبر والبقدونس والملح والبهار والزيت وضع في قعر الطنجرة

اوراق عنب غير محشوة كي لا يلصق المحشو واحش ورق العنب وضعه في الطنجرة واغمره بالماء واطبخ ثم خذ ليموناً حامضاً واعصره للمحشو واضف الملح حتى اذا نشف من الماء صبه في صحن ودعه يبرد

القرع محشو بالزيت

خذ من القرع اقة وانحته وانقره وارفع شيئاً في لبه في صحن ثم خذ اوقيتين ارزاً وصوله وافرم بصلة ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر ولب القرع الذي حفظته بالصحن وتبل ذلك كله معاً واضف الى الارز نحو اوقية زيت وضع في طنجرة شيئاً من لب القرع وضع في الطنجرة فوق اللب واغمرها بالماء واطبخ ودق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقه الرمان الحامض واضف الى المحشو حتى اذا غلي ونشف صبه في الصحن حتى يبرد

الفصل الرابع

في الارز بالخضرة

الارز بالفول بالزيت

خذ من الفول الاخضر اقة ونقه وافرم بصلة ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية من الزيت وقل فيه البصلة وسقط فوقها الفول والملح والبهار وحرك حتى تنقلي جيداً وضع من الماء اكثر من غمرها واغل حتى ينضج الفول ثم خذ من الارز ٣ اواق وصوله وسقطه فوق الفول وشك في الارز ملعقة خشب فان وقفت كان الماء كافياً والا فزده وغط الطنجرة حتى تنشف ومتى نضجت الطبخة نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز ثم صبه في الصحن الى ان يبرد

الارز بالحمص والزيت

خذ من الحمص المنقوع اوقيتين وافقشه ونقه من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً ودعها تنقلي جيداً وضع فوقها الحمص المفقوش واضف الملح والبهار وضع اكثر من غمره ماء واطبخ حتى اذا نضج الحمص صول ٣ اواق ارز وسقطه فوقه ومتى نضج الارز ونشف انزل الطنجرة عن النار وحركها وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز ثم صبه في الصحون الى ان يبرد

الارز بالاسبانخ

خذ اوقية طحينة واخرج سيرجها[1] وضعه في طنجرة على النار حتى يحمر واضف اليه اوقية صنوبر وحمصه حتى يشقر وارفعه من السيرج وضعه في صحن وضع نحو ٣ واق ماء ثم خذ من الارز ٣ اواق وصوله واسقطه في الطنجرة واضف الملح وغط الطنجرة حتى اذا نشف الارز ونضج انزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز وصبه في الصحن وضع على وجهه شيئاً من الصنوبر الذي حمصته وقدمه وقبالته سلطة البقدونس وهذه طريقتها

خذ الطحينة التي اخرجت منها السيرج وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها ودق سن ثوم وملحاً واعصر فوقه الليمون الحامض واكسر الطحينة بالحامض حتى تصير كاللبن الرائب وضعها فوق البقدونس وقدمها

الارز بالاسبانخ بالزيت

خذ من الاسبانخ اقة واقطع منها الضلوع وافرمه ناعماً وضعه في الماء وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً واقلها جيداً وضع الاسبانخ

---

(١) يستخرج السيرج بوضعه في صحن ورش قليل من الماء عليه باليد الواحدة و بتحريكه بسرعة في اليد الثانية

فوقها واضف الملح والبهار وحرك الاسبانخ حتى يتقلي جيداً واضف الماء واطبخ حتي اذا نضج الاسبانخ خذ ٣ اواق ارز وصوله واسقطه وضع من الماء كفاية حتى اذا نضج الارز ارفعه عن النار وصبه في الصحن ودعه يبرد

الارز بالكوسا بالزيت

خذ من الكوسا ٣ اواق وافرمه ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية زيت واقل به بصلة مفرومة ناعماً ثم ضع فوقها الكوسا وقله جيداً ثم ضع ماء كافياً ورش فوقه الملح والبهار ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله واسقطه فوق الكوسا وضع من الماء كفاية واطبخ حتى اذا نشف ونضج صبه في الصحن حتى يبرد وقدم

الارز بالبنادورى بالزيت

خذ البنادورى وقشرها وارفع بزرها وافرمها ناعماً وافرم بصلة ناعماً وقلها في نحو اوقية من الزيت وضع فوقها البنادورى واضف الملح والبهار حتى اذا انقلت البنادورى ضع ماء كافياً وخذ من الارز ٣ اواق وصوله واسقط في الطنجرة فوق البنادورى حتى اذا نشف ارفعه عن النار وحركه ثم صبه في الصحن وقدم

البرغل بالخبيزة

خذ الخبيزة وقطعها وارفع عروقها وضعها في وعاء وفوقها الماء ودعها جانباً ثم قطع ورق الخبيزة واغسلها وضع في طنجرة أوقية من الزيت وافرم بصلة واقها جيداً وضع فوقها ورق الخبيزة واضف الملح والبهار واقل جيداً وضع قليلاً من الماء واغل ثم خذ من البرغل ٣ اواق وصوله جيداً واسقطه فوق الخبيزة حتى اذا نضج صبه في الصحون وقدم

الخبيزة مقلاة

عالج الخبيزة كما ذكر في البرغل والخبيزة ثم خذ قدراً من الفخار وضع فيه زيتاً وافرم بصلة كبيرة الجوانح واقلها حتى تشقر وخذ الخبيزة التي قطعتها واغسلها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار وقل الخبيزة حتى تذبل واضف اليها الماء واطبخ حتى اذا تبقى عليها قليل من المرقة صبها بالصحن وقدم

الفصل الخامس

في اليخناء

خذ الاسبانخ وارفع ضلوعه جانباً وافرمه ناعماً واسلقه ثم ضعه وافرم بصلة ناعماً وضع زيتاً في طنجرة وحمر البصلة وضع فوقها الاسبانخ واضف الملح والبهار واقل جيداً وارفع عن النار وصب في الصحون وقدم

يخنا الفول

خذ من الفول اقة ونقه من النسر وافرم بصلة واقلها بنحو اوقيت زيت في قدر من الفخار ومتى احمرت البصلة ضع فوقها الفول حتى ينقلي جيداً وافرم باقة كزبرة ناعماً ودقها مع الثوم وقليل من الملح ثم ضع ذلك فوق الفول حتى تقلي معاً واضف الماء واطبخ حتى اذا نضج الفول ونشف اسكب

مكمورة الملفوف

خذ ملفوفة وفرعها من بعضها وافرمها ناعماً واقلها بالزيت في الطنجرة حتى تحمر ثم خذ الحمص المنقوع واقشره ونظفه وضعه فوق البصلة حتى ينقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعه فوق البصلة والحمص واقل ذلك كله معاً واغمر بالماء واطبخ ثم دق الثوم والنعناع والملح واضفها الى الملفوف واعصر فيه الليمون الحامض وصب في الحال حتى تبرد

الكرنب بالزيت

خذ الكرنب وقشره وقطعه قطعاً صغيرة كعقدة الاصبع وافرم من البصل نحو اوقية جوانح واقله بالزيت في قدر حتى يشقر وافقش الحمص المنقوع ونقه من القشر وقله قليلاً فوق البصلة ثم ضع الكرنب وشيئاً من الملح والبهار وحركه حتى يذبل واغمر بالماء واطبخ حتى ينشف جيداً بحيث لا يبقى من المرقة الا الزيت وحده وصب وقدم

يخنا الكوسا

خذ الكوسا وقطعه قطعاً كالبقلاوة وافرم بصلة ناعماً واقلها بالزيت حتى تشقر وضع فوقها الكوسا واقله جيداً واضف الماء القليل واغل ثم خذ شيئاً من الثوم والنعناع وملحاً واضف الكوسا إما الليمون الحامض واما السماق واغل حتى لا يبقى الا قليل من المرقة وصب وقدم

القلقاس بالزيت

خذ القلقاس وانحته جيداً وخذ خرقة وامسح كل راس وحده من دون ماء وقطعه اقماراً مدورة واحم الزيت في مقلاة من الفخار واقل القلقاس حتى يحمر وضعه في القدر وافرم البصل جوانح واقله بالزيت الذي قليت به القلقاس وافقس الحمص المنقوع واقشره واقله فوق البصلة وضعه فوق القلقاس واغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضج اعصر فوقه الليمون السفير او الليمون الحامض واضف الملح واطبخ حتى اذا نضج والخبص اسكب

يخنا البطاطا

خذ البطاطا وقشرها وقطعها قطعاً وضع زيتاً في قدر فخار على النار وخذ البصل وقشره وقطعه اربعاً واقله في القدر ثم ضع فوقه البطاطا وقل جيداً واضف البهار والملح واغمر بالماء حتى اذا نضج صبه في الصحن حتى يبرد

يخنا الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقطع كل باذنجانة ثلث قطع واقله بالزيت في قدر فخار حتي يحمر وارفعه من القدر ثم افرم البصل جوانح رفيعة وقله بالزيت الذي قليت به الباذنجان نصف قلية وافقش الحمص المنقوع ونقه من القشر وضعه فوق البصل حتى يتقلى جيداً وصف الباذنجان الذي قليته في القدر فوق البصل واضف الملح والبهار واغمر بالماء واطبخ حتي اذا تم النضج صب في الصحن حتى يبرد

مصقعة الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقص كل باذنجانة طولاً ثلث قطع واقله في قدر فخار بالزيت حتى يحمر ثم خذ البصل وافرمه جوانح رقيقة واقله بالزيت حتى يشقر وصف فوق الباذنجان الذي قليته ودق الثوم والنعناع والملح وذوب السماق وصفه من البزر فوق الثوم واضفه الى الباذنجان ومتى غلي قليلاً صبه في قصعة وقدم

الباذنجان بالطحينة

خذ الباذنجان واشوهِ وقشرهُ ودق شيئاً من الثوم والملح في صحن فخار وضع الباذنجان الذي شويته ودقه مع الملح والثوم حتى ينعم وخذ قدراً كافياً من الطحينة وضعها فوق الباذنجان ودق معاً واضف اما حامض الليمون واما حامض الرمان واما حامض الحصرم وصب في قصعة واسكب على وجهه الزيت ثم رش البقدونس وحب الرمان الحامض وقدم

الباذنجان طريدة

خذ الباذنجان واسلقه ودق الثوم والنعناع والملح وامرت السماق وصفه فوق الثوم من البزر وفت فوق السماق ما ترى من الخبز واخفق الكل معاً

وضعه في قصعة وخذ الباذنجان الذي سلقته وقطعه قطعاً على وجه الخبز في القصعة وضع على وجهه ما ترى من الزيت النيء

باذنجان مقلي

خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً واحم الزيت في مقلاة فخار واقل الباذنجان وقدمه وقبالته سلطة النعناع والبقلة

شل باطة البرغل والباذنجان

خذ شيئاً من الباذنجان وافرمه ناعماً جداً واحم الزيت واقل بصلة مفرومة حتى تحمر وضع فوقها الباذنجان المفروم وحركه حتى ينقلي جيداً واضف الماء والملح والبهار ودعه ينقلي حتى ينضج وصول ٣ اواق برغل ونقه من التراب واسقطه فوق الباذنجان وشك ملعقة خشب فاذا وقفت يكون الماء كافياً فغط الطنجرة حتى ينشف الماء وينضج البرغل ثم ارفعه عن النار وحرك وصب في الصحون وقدم

اللوبيا بالزيت

خذ اللوبيا وقشرها وارفع نسرها واسقطها بالماء الغالي حتى ينضج جيداً وخذ بصلة وقطعها جوانح رفيعة واقلها بالزيت في مقلاة نصف قلية واضف اليها راساً من الثوم مقشر منقى واقله جيداً وصف اللوبياء من الماء وضعها فوق البصلة واقلها نصف قلية وصب في الصحون واذا اردت ان تاكل سلطة اللوبياء فخذ شيئاً منها بعد السلق والتصفية من الماء ودق شيئاً من الثوم وشيئاً من الملح وضعها فوق اللوبياء مع قليل من الماء وتبل ذلك كله معاً وضع فوقه الزيت وقدم

القرنبيط مقلياً

خذ القرنبيط وارفع زهره من قلبه واقطع الزهرة قطعتين واقلها بالزيت

حتى تحمر وقدمها وقبالتها قرنبيط مشوي بالطرطور وهذه طريقته
خذ زهر القرنبيط واسقطه في الماء الغالي حتى ينسلق نصف سلقة وقطع كل زهرة قطعتين واشوها على المصبع وضعها في صحن ودق سن ثوم وملحا ثم الصنوبر معها حتى ينعم ويصير كالعجين وعصر ليمونة حامضة وضع الصنوبر في صحن عميق واضف قدحاً صغيراً من الماء الى الصنوبر واكسر بملعقة خشب وضع فوقه الحامض الذي عصرته واخفق حتى يصير كاللبن الرائب وضع زهر القرنبيط الذي شويته بالطرطور وقدم

الفاصوليا بالزيت

خذ من الفاصوليا ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وخذ بصلة وافرمها ناعماً واقلها بالزيت حتى تحمر وصف الفاصوليا وضعها فوق البصلة من غير ماء حتى اذا انقلت صبها في الصحن
ويصنع من الفاصوليا بعد سلقها سلطة كما عملت في سلطة اللوبياء

الهندبا بالزيت

خذ الهندبا ونقها من قمها ومن ورقها اليابس واسقطها في الماء الغالي ومتى نضجت ارفعها عن النار واسقطها بالماء البارد واعصرها جيداً وافرمها وضعها في اناء واضف اليها الملح ثم افرم بصلة ناعمة واقلها بالزيت حتى تحمر وضع فوقها الهندبا حتى اذا نقلت صبها في الصحن
ويصنع من الهندبا المسلوقة ما تقدم في اللوبيا والفاصوليا

العكوب بالزيت

خذ العكوب وقشره ونقه من الشوك وقطعه قطعاً بطول الاصبع وضعه في وعاء وفوقه الماء وخذ بصلتين وافرمهما جوانح رفيعة وضع زيتاً في قدر فيه البصل حتى ينقلي نصف قلية واضف اليه الحمص المفقوش المنقى من القشر حتى ينقلي جيداً وصف العكوب من الماء وضعه فوق

البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى يذبل واغمر بالماء حتى ينضج ويتبقى عليه قليل من المرقة وصب وقدم

الارضي شوكة بالزيت

خذ الارضي شوكة وارفع قشره الخارج اليابس وقشر عرقه وقطعه قطعاً وافرم البصل جوانح واقله بالزيت وضع فوقه الارضي شوكة واضف البهار والملح واقل البصلة معاً واضف الماء واغل حتى ينشف وصب وقدم

يخنا البنادورى بالزيت

خذ البنادورى الخضراء وقطع البصل قطعاً واقله حتى يحمر وقطع البنادورى وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار واقل جيداً بدون ماء وصب في قصعة

الكما بالزيت

خذ الكما واسلقها ثم قشرها وقطعها اقماراً وافرم بصلتين ناعماً واقلهما بالزيت نصف قلية وقطع الكما وضعها فوق البصل وحركها حتى تنقلي جيداً مع البصلة واضف الملح والبهار واغمر بالماء ودعها تغلي حتى اذا نضجت صبها في قصعة

القربوزة القطايفة بالزيت

خذ القربوزة ونقها ورقة ورقة وافرم بصلة ناعماً واقلها بمقلاة فخار حتى تحمر ثم خذ القربوزة واغسلها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى اذا انقلت جيداً صبها في قصعة

الخبيزة الشامية

خذها ونقها من الضلوع والورق اليابس وقطعها واغسلها جيداً واسقطها بالماء الغالي حتى تنضج ثم ضعها في الماء البارد واعصرها جيداً وضعها في

قصعة ودق الثوم والملح وضعهما على وجه الخبيزة وافرم بصلة جوانح رقيقة واقلها بالزيت حتى تشقر وصب القلية من البصل والزيت على وجه الخبيزة وقدمها وتستحسن قبالتها سلطة القرصعنة

الهليون بالزيت

خذ الهليون ونقه وقطعه وافرم بصلة ناعماً واقلها بالزيت في مقلاة حتى تشقر واغسل الهليون وضعه فوقها واضف الملح والبهار واقله حتى يذبل واضف قليلاً من الماء لان الهليون لا يحتمل غلياً واطبخ حتى اذا نشف ارفعه وصبه في قصعة وقدم

الفصل السادس

في العدس وغيره من الحبوب اليابسة

المجدرة مقشورة ومصفاة

خذ من العدس ٣ اواق وصوله وضعه في قدر على النار حتى ينضج كل النضج ثم امرته بالمصفاة واطرح قشره وافرم ثلاث بصلات جوانح رفيعة واقلها بالزيت في قدر آخر وضعها على النار فوق العدس المصفى ثم خذ اوقية ارز وصولها وضعها مع العدس وغط القدر الى ان يغلي ثم ارفع الغطا ودعها على نار هادئة حتى اذا تم نضجها اسكبها اما في صحن كبير واما في صحون صغيرة ومتى بردت قدمها ومعها البصل الابيض

المجدرة مخبوصة

خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وعليه الماء واسلقه حتى ينضج وينخبص وافرم بصلتين ناعما واقل البصل بنصف اوقية من الزيت حتى يحمر وصب هذه القلية ببصلة وزيتها على العدس وصول اوقية ارز وضعها فوق العدس واضف من الماء كفاية واطبخ ومتى

نضج صبه في الصحن وقدمه وتستحسن قبالته سلطة الخس واللفت والفليفلة المكبوسة

المجدرة مذرذرة

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وافرم ٣ بصلات جوانح رفيعة واقلها بالزيت في طنجرة حتى تشقر واضف الماء وخذ العدس الذي صولته واسقطه في الطنجرة وغطها ودعها تغلي حتى ينضج العدس بعض النضج وخذ من الارز ٣ اواق وصوله وسقطه فوق العدس واضف شيئاً من الملح وشك ملعقة خشب فاذا وقفت يكون الماء كافياً والا فزده الى الحد المقتضي وغط الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها وحركها وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز وصبها وقدمها وقبالتها سلطة الملفوف

الرشتاية بالعدس

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليه الماء واغل حتى ينضج ثم خذ ٣ اواق طحين واعجن عجناً شديداً وقرص كاجاً ورق بالشوبك كالرقاق وشرح بالسكين شراحي بعرض ٣ اصابع وصف الشراحي بعضها فوق بعض وضع بين شرحة وشرحة شيئاً من الطحين ثم افرم بالسكين بحيث تكون كل قطعة بعرض اللوبيا الرفيعة وافرد ذلك على صينية الى نهاية العمل وخذ بصلتين وشقهما صليباً وافرمهما ناعماً واقلهما في قدر بنصف اوقية من الزيت فمتى احمر البصل سقط العجينة التي قطعتها فوق العدس وسقط فوقها البصل واضف من الماء ما كان كافياً للشوربا واغل على النار حتى تنضج العجينة ثم خذ سن ثوم وباقة كزبرة وافرمها ناعماً ودقها والثوم والملح ناعما وضعها فوق الرشتاية واغل قليلاً وارفع عن النار وصب وقدم

العدس بالحامض

خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله واسلقه في طنجرة وافرم السلق والكوسا ناعماً واسقطها فوقه وافرم بصلة جوانح رفيعة واقلها بالزيت واسقطها فوق العدس ودق ثوماً ونعناعاً وملحاً دقاً ناعماً واعصر فوقها اما ليموناً حامضاً او سفيراً او سماقاً وهذا الاخير الافضل ثم خذ قبضة طحين ورشها فوق العدس وحركه حتى لا يتجبل ودعه يغلي حتى ينضج ويكون رخواً كالشوربا وصبه في قصعة عميقة

شوربا العدس

خذ من العدس ٤ اواق ونقه وصوله واغله في طنجرة حتى ينضج وامرته بالمصفاة وصفه بحيث لا يتبقى الا قشره الذي تطرحه وارجع عصيره الى الطنجرة على النار وصول اوقية ارز وسقطها فوق مرقة العدس وافرم بصلة ناعماً وقلها بالزيت حتى تحمر وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها وسقطها مع القلية فوق الشوربا وصب في الصحون ورش على وجهها شيئاً من القرفة الناعمة

شوربا العدس بالخبز

تصنع كالتي قبلها ولكن بدون بقدونس ومتى سكبت في الصحون تضع في كل صحن اربع ملاعق قطع خبز مقلي بالسمن الواحدة منه بقدر البندقة وهذه الشوربا مغذية ولذيذة

المخلوطة

تصنع المخلوطة من عدس وفول مجروش وبرغل وحمص وارز. خذ العدس والفول والحمص ونقها وصولها وضعها في طنجرة واغمر بالماء اكثر من نصفها واغل ثم قشر ٤ بصلات وافرمها جوانح وضعها فوق العدس وصول البرغل والارز وسقطهما في الطنجرة حتى اذا تم النضج افرم

بصلتين ناعماً وقلهما بالزيت الى ان تحمر واسقطهما فوق المخلوطة واضف الملح وغط الطنجره حتى اذا تم النضج صب وقدم

مجدرة اللوبياء

خذ من حب اللوبياء الملآن اليابس اوقيتين ونقها وصولها وضعها في طنجرة على النار حتى اذا نضجت صول اوقية ارز وسقطهما فوق اللوبياء وافرم بصلتين ناعماً وقلها بالزيت واسقطها فوق المجدرة في قليل من الملح فاذا نضجت وعقدت صبها في الصحن

البرغل بورق القريص

خذ من ورق القريص الطري المنقى نحو نصف اوقية وافرم بصلة ناعما واقلها في طنجرة بالزيت واغسل ورق القريص واسقطه فوقها حتى ينقلي جيداً واضف الماء والملح والبهار واغل ثم صول ٣ اواق برغل ونقه من التراب واسقطه في الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها عن النار وحركها وضعها على حافة الموقد حتى يفتح البرغل وصب في الصحن وقدم

الفول المسلوق بالحامض

خذ الفول ونقه وانقعه ليلة وضعه في قدر فخار على النار في ماء الرماد حتى ينضج جيداً ودق سن ثوم وملحاً واعصر اما ليموناً حامضاً واما ليمون سفير وارفع الفول الذي سلقته وضع فوقه الحامض ورش عليه الزيت الحلو

معلاق الارملة

خذ الفول المنقوع واسلقه حتى ينضج وخذ السلق وافرمه ناعماً وضعه في الماء وافرم بصلتين واقلها بالزيت في قدر من الفخار حتى يحمر البصل واغل السلق واسقطه فوق البصل وقله حتى يذبل واسقط الفول فوق السلق واطبخ ودق سن ثوم وملحاً وكزبرة واضفها الى الفول والسلق واطبخ حتى اذا تم النضج صب وقدم

الحمص المتبل بالزيت

خذ الحمص ونقه وضعه في قدر فخار في ماء الرماد او الصودا واغل على النار حتى ينضج وينخبص ودق سن ثوم وملحاً واعصر ليمون حامض او سفير فوق الثوم وضع الحمص في قصعة فخار وصفه من الماء ودقه بمدقة خشب حتى ينعم جيداً وخذ من الطحينة قدراً كافياً وضعها فوق الحمص واخفق معاً واضف اليه الحامض والثوم حتى يروب معاً ويكون شديداً لا رخواً وصب في الصحن ورش على وجهه الزيت الحلو والبقدونس المفروم ناعماً وقدم

الحمص المتبل بالسمن

يتبل الحمص بالسمن كالاستحضار السابق وانما عند اتمام عمله يذوب ربع اوقية سمن ويقلى بها مقدار من الصنوبر حتى اذا احمر الصنوبر يسكب على التتبيلة ويقدم

الفصل السابع

في البزاق والضفادع وغيرها

يخنا البزاق

خذ البزاق واغسله حتى اذا تم سلقه ارفعه من الماء واسحبه من قشره وارفع البثرخ وحده والراس وحده وافرم بصلا جوانح واقله في طنجرة بالزيت حتى يذبل وسقط رؤوس البزاق فوقه واضف الملح والبهار واقل ذلك كله معاً واغمره بالماء واغل حتى اذا نضج اعصر فوق هذه اليخنا الليمون الحامض وصب وقدم

اما البثرخ الذي رفعته فضعه في الحامض والثوم والملح وقدمه قبالة اليخنا

الضفادع يخنا

خذ الضفادع واسلخها وخذ منها افخاذها فقط وكب ما تبقى واقل الافخاذ بالزيت حتى تحمر وافرم البصل جوانح واسقطه فوق الضفادع حتى يذبل واغمر بالماء واضف الملح والبهار ومتى نضجت اليخناء اعصر الليمون الحامض وصب في الصحن حتى تبرد وقدم

الضفادع مشوية

خذ افخاذ الضفادع واشوها على النار ودق صنوبر واصنع طرطوراً بالحامض واقل الضفادع في الطرطور

الفصل الثامن

المقبلات

من المقبلات المكابيس وهي * الخيار * الحشيشة * الفليفلة * القبار * اللفت * الزيتون الاخضر * الزيتون الاسود * واللحومات المملحة المقددات وهي * البسطرمة * الجنبون * المقانق * التون * المورتادلا * السردين * العصافير المشوية * الاسماك المشوية * القريدس * الاسماك الصغيرة * سلطان ابراهيم * الجربيدن مشوية او مقلية * البيض المسلوق * سلطة البقدونس بالطحينه * الخس الحلو * البنادورى نيئة * الخيار الاخضر مقشراً * اللوز الاخضر * التفاح الحامض * السنامورة * الكبيبة النية * الكبد * الطحالات مشوية * الفستق المملح * البزر المملح * القضامة المالحة والصفراء * اللوز المحمص * البندق المحمص * الفستق بقشره * والبندق بقشره * اللوز الفرك * الفجل * الزبدة * المخللات * سلطة الخيار * الشومندر اللبن * الجبن * القريشة الى غير ذلك

السردين

خذ السردين وقشره واغسله بالخل وارفع راسه وضع السردين في صحن واضف اليه الزيت والخل وضع فوقه البقدونس المفروم

السناموري

قشرها واسلخها وفسخها وضعها في صحن وفوقها الزيت والثوم والبقدونس الناعم وقدم

سلطة الخيار باللبن

خذ الخيار وقشره وافرمه اقماراً ودق سن ثوم ونعناعاً وملحاً واخفقها باللبن وضع فوقه الخيار الذي فرمته وقدمه في صحن

سلطة الخس

خذ الخس وقطعه واغسله وضعه في صحن ورش عليه الخل والزيت والملح وقدم

الفجل

نق الفجل واقطع ورقه وحفه خفيفاً واغسله بالماء وصفه بصحن خصوصي وضعه على المائدة

الزبدة

تقدم الزبدة بقصع خصوصية بالماء البارد

الجنبون

قطع الجنبون قطعاً رقيقة واقشر الجلد عنه وضعه في الصحن ومعه البقدونس

سلطة البنادوري

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها وخذ البنادوري وقشرها وافرمها فوق النعناع والبقلة ودق سن ثوم وملح وحامض ليمون وصبه فوق السلطة ورش عليها الزيت الحلو

سلطة الملفوف

خذ ملفوفة صغيرة وافرمها واغسلها ودق الثوم والملح واعصر فوقهما ليمونة حامضة وتبلها والملفوفة معاً ورش على وجهها الزيت الحلو وقدم

سلطة النعناع والبقلة

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها وضعها في صحن عميق ودق سن ثوم وملحاً واضف حامض الليمون او الخل وخذ بنادورى حمراء وقشرها وافرمها مع النعناع والبقلة وضعها فوق الحامض وضع شيئاً من الزيت

سلطة القرصعنة

خذ القرصعنة وافرمها ناعما ودق سن ثوم وملحاً واعصر فوقه ليمونة حامضة واغسل القرصعنة وضعها فوق الحامض ورش عليها الزيت النيء وقدم

الشمندور

خذ من الشمندور ما كان احمر و بعد ان تسلقه جيداً نظفه وقطعه قطعاً متساوية الحجم ورش عليه الزيت الحلو و يؤكل بدون زيت

سلطة السعتر الاخضر

خذ قليلاً من السعتر الاخضر واغسله جيداً وضعه في صحن وافرم بصلة من النوع الابيض ناعماً وضعها فوق السعتر مع قليل من الزيت والملح وعصير الليمون الحامض وقدم . و يضيف بعضهم على ذلك قليلا من رائب الطحينة

خاتمة

في ترتيب المائدة

تستر المائدة بغطاء من الكتان النقي وتوضع عليها الفاكهة في آنيتها

وتصف الصحون على دائرها ازواجاً والى يمين الصحن السكاكين والى شمالها الشوك وقد يضع البعض الشوك او السكاكين دفعة واحدة والبعض الآخر يضع طاقماً واحداً يستبدله الخدام بعد تناول كل نوع من الطعام ويجوز وضع طاقم واحد يستخدمه الضيف في جميع الالوان وكلما انتهى من لون وضع السكين والشوكة على متكأ إما من الفضة واما من الزجاج عَلَى انه كيفما كان تستبدل السكين والشوكة بعد اكل السمك . ولا بد من وجود سكاكين وشوك خاصة بمناولة الفاكهة والحلوى

ويوضع كاس للماء واثنان او اكثر للخمر وغيره من المشروبات وقد يضع البعض الزهور باقات عَلَى المائدة تزييناً لها والبعض الاخر يفرشونها عليها . اما طريقة اجلاس المدعوين فقد اوضحناه في التمهيد

اما ما يتخلل به من المقبلات بين الوان الطعام فهذه توضع على المائدة قبل الوان الطعام . وتقدر الالوان كما يأتي

اولاً الشوربا ثانياً المعجنات نظير اقراص البطاطا بالسمن والمعكرونة وما شاكلها ثالثاً الاسماك رابعاً الدجاج والروستو والبفتاك وما شاكلها اما الحبش في الولائم فيقدم آخر الالوان ثم الحلويات و بعدها الفاكهة ثم الآنية التي تغسل بها الاصابع وهذه تقدم ضمن آخر صحون الفاكهة والبعض يضعون فيها عرقاً من العطر او قطعة صغيرة من الليمون الحامض ثم القهوة . وحينئذ تقوم السيدة صاحبة الدعوة و يتبعها الجميع الى قاعة الجلوس وفي اواخر الليل يقدم الشاي شتاء والبوزة صيفاً و بعد ذلك الانصراف الذي يعقبه النوم والراحة

فائدة

الافطار اي الترويقة

صباحاً يتألف الافطار (او الترويقة) او ما يسمونه ايضاً كسر صفراء من البيض البرشت واللبن والقريشة والجبن والزبدة والحليب والشاي والقهوة والزيتون والزعتر ومن البيض المقلي بالسمن والقورما والعسل والدبس والخس الحلو والخيار ومن الفاكهة المشمش والبطيخ والعنب والتين ومن المربيات السفرجل والزعرور والنقوع والمستكي والتفاح والدراقن ثم الارز بالحليب وكشك الفقراء والبسكوتي والشعيبيات والكنافي ويرغب البعض في لحم الطائر والفراريج والجنبون الى غير ذلك

القسم الرابع

في الحلويات

الفصل الاول

في الحلويات الفطارية

المعمول

لاقتين من السميد ٤ اواق سمن واقة سكر و٤ جوز . خذ الجوز ودقهُ ناعماً وضعه في وعاء ثم دق السكر ودعه فوق الجوز واجبلهما معاً ورش عليهما ماء الزهر وضع لهما ما تشاء من الروائح الطيبة (هذه حشوة المعمول) وغطها وضعها جانباً ثم خذ معجناً واخفق فيه السمن بيدك حتى يبيض واضف اليه قدحاً من ماء الزهر وقدحاً من ماء الورد واخفق معاً ثم خذ السميد وضعه فوق السمن شيئاً فشيئاً واجبل جيداً حتى يصير كالعجين

وخذ قطعة واعركها بيدك وانقرها باصبعك كالكبيبة حتى ترق واحشها بالحشوة التي صنعتها واختمها جيداً ثم انقشها بملقط خاص بالنقش ثم خذ صدراً ورش فيه شيئاً من السميد واصنع المعمول وضعه في الصدر الى النهاية واخبز بالفرن . ثم دق السكر ناعماً وانخله ورشه على وجه المعمول المخبوز

الغريبة الممدودة

لاقة من السميد اقة سمن واقة سكر . خذ السمن واخفقه بيدك في المعجن حتى يبيض ثم ضع السكر ونصف قدح ماء الزهر ونصف قدح ماء الورد واخفق الكل معاً ثم ضع السميد شيئاً فشيئاً حتى ينخفق جيداً ولكن لا تعركه اصلاً ثم خذ الصينية ورش فيها شيئاً من السميد وضع الغريبة في الصينية ومدها جيداً وضع على وجهها طلحية ورق ابيض واكبس بيدك حتى تتماسك وارفع الورقة عن وجه الصينية وقطعها كالبقلاوة واخبزها بالفرن . ثم دق السكر وانخله ورشه عَلَى وجه الصينية بعد خبزها

الغريبة كعب الغزال

حضرها عَلَى ما تقدم تماماً وخذ صينية ورش فيها سميداً ثم املأ فنجاناً من ذلك المعجون واكبسه بيدك حتى يمتلىء جيداً وصبه في الصينية فينزل ما فيه وافعل كذلك الى النهاية ثم اخبزها بالفرن ودق السكر ناعماً ورش عَلَى وجهها بعد خبزها . وقس عليها كعك الهواء

الاقراص بالسمن

لاقتين سميد لاجل الاقراص والكعك المحشو ٣ اواق سمن . خذ السمن وفقسه في طنجرة ثم انخل السميد في معجن وضع السمن فوقه ودق المحلب وانخله فوق السميد وافرك السميد بالسمن ثم ضع في وعاء شيئاً من الماء والملح وخميرة وضع الماء فوق السميد واعجنه وخذ قطعة عجين واعركها ورقها بالشوبك قليلاً بحيث تستمر سميكة ثم اضفرها باصبعك وخذ ريش

دجاج وانقش القرص بالريشة حتى تصنع نصف ما عجنت ثم اصنع ما تبقى كعكاً وتكون قد دققت الجوز والسكر وصنعتها حشوة ورق العجين واصنعه كعكاً واحشه بالجوز وانقشه بملقط المعمول حتى اذا انجزت العمل اخبز بالفرن

البقلاوة

خذ من طحين البقلاوة اقة وضع في وعاء ملحاً واعجن شديداً حتى يصير كالكعك ثم دق ٤ اواق جوز و٤ اواق سكر واجبلها معاً ورش عليها شيئاً من الزهر واضف من الروائح ما تشاء ثم قطع العجين كماجات ترق كلاً منها على حدة ثم خذ لوحاً مدوراً او شوبك خشب ورق النشا وضعه في خرقة رقيقة وار بطه ثم احم السمن في مقلاة ورق كل كماجة بالشوبك ورش النشاء ورق بالشوبك حتى تصير الرقاقة كالورق ولفها عليها وفرد الرقاقة بالصدر بعد ان تكون قد وضعت فيه السمن ثم خذ ثلاث ريشات دجاج وغطها في السمن وادهن الرقاق وافعل كذلك حتى ترق خمس عشر رقاقة ثم خذ الجوز الذي دققته وضعه في الصدر فوق الرقاق ثم رق خمس عشرة رقاقة اخرى على ما شرحنا وضعها فوق الحشوة ثم قطع البقلاوة بالسكين وضع السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن ثم ذوب السكر واصنعهُ قطراً حتى اذا انجزت البقلاوة صبه فوقها

الشعيبيات

تصنع الشعيبيات من الرقاق التي تزيد على دائر الصدر اي مما يزيد عَلى سعة الصدر واقطعها قطعاً مربعة واحشها بحشوة البقلاوة وضع في الصدر سمناً وصف الشعيبيات واخبز بالفرن واصنع القطر وصبه فوقها مخبوزة

كنافة مفروكة

خذ من الكنافة اقة ومن الصنوبر اوقية ومن السمن اوقيتين وضع

السمن في مقلاة على النار وحمص الصنوبر حتى يحمر وارفعه وضعه في صحن ثم ضع الكنافة في صدر تضعه على النار وصب فوقه السمن الذي حمصت به الكنافة وافركها بيدك حتى تنعم وارفعها عن النار وضع فوقها السكر الناعم والصنوبر واخفق الكل معاً وضعها في قصعة واسلقها بيدك ورش على وجهها شيئاً من السكر

كنافة برما وكعك مبروم

خذ من الجوز ٤ اواق ودقه ودق السكر واجبل معاً ورش ماء الزهر وضع في وعاء ثم خذ اوقيتين من الكنافة وضع في صدر اوقية سمن وخذ قليلاً من الكنافة ومدها طولاً وضع الحشوة فيها ولفها ولفها بالحشوة دائر الصدر حتى يمتلئ ثم ضع السمن على وجه البرما واخبز بالفرن وضع القطر على وجهها مخبوزة

كنافة بصما بالجوز

خذ الجوز والسكر ودقهما معاً فيكونا حشوة ثم ضع في صدر على النار الكنافة والسمن وافرك الكنافة حتى تتفتت من بعضها واقسمها قسمين احدهما رقه الى الصدر واحشه بالحشوة التي دققتها وفرّده جيداً ور بصه بيدك واما الثاني فافرده فوق الحشوة ور بصه بيدك جيداً وقطع هذه البصما قطعاً مربعة وضع شيئاً من السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن الافرنجي وفي تلك الاثناء اصنع القطر كي تصبه فوق البصما

الكنافة بالجبن

حضرها على ما تقدم ثم خذ الجبن الحلوم وانقعه يوماً من قبل حتى يطرى واحش به البصما بدلاً من الجوز وقطعها واخبزها بالفرن وصب فوقها القطر حالاً بعد خبزها

المهلبية بالحليب

خذ من الارز اوقيتين وصوله ودقه ونخله وضعه في طنجرة كبيرة في اوقيتين من الحليب وقليل من الماء واضف من السكر عَلَى قدر ما ترغب من حلوها واغلِ على النار وانت تحرك كي لا يتجبل الارز حتى اذا انضجت اضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر ومتى خثرت جيداً صبها في قصعة

الارز بالحليب

لاقة من الحليب اوقية من الارز . خذ الارز وصوله جيداً وأسقطه فوق الحليب واضف اليه قدحاً من الماء واغله على النار وحركه حيناً بعد حين حتى ينضج الارز جيداً ثم ضع من السكر على قدر ما ترغب في الحلو واضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر واغله قليلاً بالسكر وصب وقدم

كشك الفقرا

لاقتين حليب اوقيتين من نشا . خذ النشا وذوبه وصفه بخرقة رفيعة فوق الحليب في طنجرة كبيرة وضع من السكر على قدر ما ترغب في حلوه واغل عَلَى النار وانت تحرك كي لا يتجبل النشا حتى اذا نضج اضف شيئاً من ماء الزهر وماء الورد ودعه يغلي قليلاً حتى يختر وصبه في قصعة واقشر قلوبات اللوز والفستق وضعها عَلَى وجه القطعة وقدمه بارداً

الفروشيه بالنشا والسكر والسمن

خذ من النشا اوقية ومن السكر اوقيتين وذوبهما معاً ثم ضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها على النار وصف النشا والسكر في خرقة رفيعة وضعهما شيئاً فشيئاً فوق السمن وحركها حتى تجمد جيداً وتصير كالكنافة وصبها في قصعة وحمص شيئاً من الصنوبر وضعه فوق الفروشية ورش فوقها السكر الناعم

الفصل الثاني

في الحلويات الصيامية

القراقيش

خذ من طحين البقلاوة واعجنه شديداً كالبقلاوة وقطعه كماجات ورقه بالنشابة كما ترق البقلاوة وقطع البقلاوة طولا بعرض كف وقسم قطعة الرقاقة ثلث قطع والف القطعة بحيث تصير مثل الكف وضمها باصابعك كالعقدة في طرفها وافعل كذلك حتى النهاية وصفها على الصواني وضع زيتاً في مقلاة كبيرة واحم على النار واقل القراقيش حتى تشقر وارفعها من المقلاة وضعها في وعاء واسع الى النهاية وتكون قد طبخت قطراً او رائب دبس وضع القراقيش في القطر او في الدبس

اصابع زينب

قطع من الرقاقة التي رققتها قطعاً بعرض ثلاث اصابع وطول فتر واحشها جوزاً وسكراً مدقوقاً وعقدها باصابعك من الطرفين واقلها وراء القراقيش وضعها في القطر

عوامات

خذ طحيناً كماجياً واعجنه شديداً بالخميرة وقليل من الملح وواصل عجنه حتى يصير رخواً ويتمدد كالمصطكى وغطه ودعه يختمر واحم زيتاً في مقلاة كبيرة وارفع بيدك من العجين واطبقها واقطع بالملعقة وضع بالمقلاة فتخرج كالجوزة وافعل كذلك حتى النهاية وتكون قد حضرت القطر او الدبس فتضع العوامات في احدهما عند اخراجها من المقلاة

المعكرون بالدبس

خذ الطحين ودق الشمر والانيسون واخلطهما فوقه وضع ايضاً فوقه

شيئاً من الزيت والدبس وافرك بيدك واضف قليلاً من الماء واعرك قليلا وخذ قطعة من العجين وابرمها على لوح حتى تصير بغلظ الباهم وقطعها قطعاً طول الاصبع وضع كل قطعة وحدها على غربال وشدها باصابعك حتى تخرج منقوشة وقلبها فارغاً واعمل كذلك الى نهاية العجينة ثم ادهن صينية بالزيت وصف المعكرونة فيها حتى تمتلي واخبز بالفرن وما فضل اقله في مقلاة بالزيت حتى يحمر وضعه في القطر او الدبس

القطائف محشوة بالجوز

لاقة قطائف اوقيتان من الجوز ومثله من السكر فدقهما معاً. رش عليهما ماء الزهر واجبل معاً واحش كل قطيفة وحدها وطبقها على بعضها كيلا تفتح ثم ادهن صينية بالسمن او بالزيت وصف القطائف فيها واخبز بالفرن وما فضل منها اقله بالسمن او بالزيت وضعه بما تشاء من الحلو قطراً او دبساً

الخبيصة نشا بالدبس او السكر

خذ من النشا اوقية وذوبها وصفها بخرقة رفيعة وضعها في طنجرة فاذا كانت بالسكر فضع منه اوقيتين واما بالدبس فثلاث اواق وضع الحلو والنشا معاً واغل حتى اذا نضج النشا اضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر وخذ شيئاً من قلوب الجوز وضعه في قلب الخبيصة حتى تعقد وصب في الصحون

الارز بالدبس

خذ قدر ما تشاء من الارز وصوله جيداً وضعه في طنجرة ومعه الماء واغله حتى اذا نضج وانخبص ضع من الدبس قدر ما ترغب وقدحاً صغيراً من ماء الزهر واغله بالدبس حتى يعقد وصب في الصحن

المغلي

خذ ٣ اواق ارز وصولها ودقها وانخلها ناعماً وفردها في صينية وعرضها للشمس حتى تنشف ثم خذ ٣٠ درهم كراويا وصولها ونقها وعرضها الى الشمس حتى تنشف ثم دقها وانخلها وارفعها في وعاء وضع في طنجرة عشرة اقداح ماء واضف الارز والكراويا وما ترى من السكر وقبضة من الزنجبيل الناعم واغلِ على النار وانت تحرك دائماً كي لا يتجبل ومتي عقد ارفعه وصبه في كاسات ورش على وجهه قلوبات من الفستق واللوز والجوز والصنوبر وجوز الهند ورش على كل كاسة شيئاً من القرفة الناعمة

مغلي القرفة

خذ من القرفة ٣٠ درهماً ودقها واغلها في ابريق كبير حتى تحل جيداً ثم خذ كاسات وضع في قعرها شيئاً من السكر وقلوبات مشكلة من فستق ولوز وجوز وصنوبر وصب فوق كلٍ منها مغلي القرفة وقدم

عويمات كعك بانيه

لكل فنجان ونصف من فناجين الشاي فنجان طحين فرنساوي . ضع في قدر ماء على النار حتى يغلي وارفعها ورش الطحين حتى يمتزج جيداً ثم ضع قليلاً من الملح ومتى بردت افقس اربع بيضات وحرك كل بيضة وحدها في العجين حتى تمتزج سوية وضع مقداراً كافياً من السمن في طنجرة صغيرة وتناول بالملعقة من العجين مقدار الجوزة واقلها في السمن الحامي وتكون قد احضرت القطر فضعه فوقها ورش عليها السكر

البان كيك

خذ ثلاث اواق حليب ورش فوقها طحين فرنساوي وحركها حتى تصير بقوام عجينة العويمات ثم ضع قليلاً من الملح واخفق بيضتين وضعهما

فوق العجين مع قليل من كربونات الصودا ثم ادهن المقلاة بالسمن وارفع بالكفكير وصب اقراصاً الواحد ملء ملعقة كبيرة قدر ما تسع المقلاة وقلبه لينضج من الجانبين ثم لفه بالصحفة ورش فوقه السكر الناعم

كعك باللبن المروب

خذ اللبن وامزجه بالطحين الفرنساوي حتى يصير بقوام عجينة العويمات واخفق بيضتين وضعه فوق العجين وضع قليلاً من كربونات الصودا ثم ضع السمن بالمقلاة الى ان تحمى وضع في المقلاة من العجين ومتى احمر اقلبه وارفعه وهذه الاكلة تؤكل بالسكر او بالعسل

بودينو الارز بحليب

اطبخ الارز بحليب دون الشديد وعندما ينضج ضم له قليلاً من السكر والزبيب وتطلي مفرومة قطعاً صغيرة وحرك ثم خذ اربع بيضات واخفقها مع الارز بحليب وادهن القالب بسمن او بزبدة ورش فيه طحيناً وضع الارز واخفق صفار بيضة وادهن منه بالريشة واخبز بالفرن

الكسترد

لكل ثلث اواق حليب اربع بيضات . اخفق البيض وضعه فوق الحليب في قدر ضمن طنجرة فيها ماء بارد يغمر نصف الوعاء الذي فيه الكسترد واغلها حتى تجمد وعند ذلك ارفع الوعاء فضع على وجهه تنكة عليها رماد ونار واخبزه حتى يحمر

كريما

لكل ثلث اواق حليب اربع بيضات . ضع الزلال على حدة والصفار على حدة واخفق الزلال جيداً وضع السكر في الحليب وشيئاً من الفانيليا واغله على النار وخذ من الزلال بالملعقة واسلقها في الحليب ومتى انسلق جيداً ضعها في صحفة واخلط مع الحليب قليلاً من الكورنفلور وحرك

الصفار ثم ارفع الحليب عن النار وضع الصفار في الحليب وحرك جيداً وارجع الطنجرة على النار قليلاً ليشتد قوام الحليب ومتى نضج صب الكريما فوق الزلال المسلوق ورش فوق كل قطعة ملء ملعقة سكر ورش مبروش جوزة الطيب فوقها واطبخ الكورنفلور بالحليب الذي بقوام المهلبية واسكبها في فناجين الشاي ومتى بردت اقلبها في الصحفة وقدمها وفوقها الكريما

راحة الحلقوم

خذ من السكر اقة تذوبها بنحو ٣ اقات من الماء واغل حتى اذا فار اضف اليه من النشا ٧٥ درهماً شيئاً فشيئاً وانت تحرك بلا انقطاع لئلا يتجبل ويلصق بقعر الطنجرة فاذا اوشك النضج خذ منه كتلة صغيرة وضعها فوق سكر ناعم فاذا لم يبتل السكر يكون قد تم النضج فاضف اليه ٢٥ درهماً من ماء الورد المذاب فيه قمحة من المسك وحركه ثم ارفعه عن النار وصبه في صينية تكون قد دهنتها بدهن اللوز ومتى برد قطعه ورش عليه السكر الناعم المنخول ممزوجاً بالنشا المنخول ايضاً. ومن الناس من يضع لاقة من السكر ٥ اقات ماء ويحضرها على ماتقدم ومتى نضجت يصبها في صينية مدهونة بدهن اللوز ويقطعها بمقراض مدهون بدهن اللوز قطعاً صغيرة يلتها بالسكر الناعم المنخول

كعك جوز الهند

خذ فنجانين سكر وثلاثة ارباع الفنجان من الزبدة واخلطها بصفار اربع بيضات وضف اليها نصف فنجان حليب ونصف ملعقة صودا صغيرة وملعقة ملح الطرطير وثلاثة فناجين طحين واخلطها جيداً وبعد ذلك خذ زلال الاربع بيضات واضربه به حتى يصير مثل رغوة الصابون ثم ضعه فوق ما ذكر ثم خذ صحناً من التنك الذي تريد فيه الخبز وادهنه بالزبدة او بالسمن وخذ ورقة نظيفة بقدر دائر الصحن وادهنها ايضاً بالزبدة او

بالسمن واسكب ذلك فوقها ثم ضع الصحن في الفرن ومتى استوى ابرش جوزة هند وامزجها بمائها وبماء الورد وبزلال بيضة وبقليل من السكر واطل وجه الكعك به

بسكوتي بالسمن

ضع في قدر مايتين وخمسين غراماً من السكر وصفار سبع بيضات وبيضة كاملة وحبة ملح وقطعة ليمونة حامضة مفرومة واخفق المجهز حتى يصير ملساً وخفيفاً واضف اليه حينئذ بياض ثمان بيضات مخفوقة وفي الوقت ذاته مايتين وخمسين غراماً من الدقيق المنخول والمجفف جيداً شرط ان ترش منه قليلاً وان تجعل بين كل رشة من الدقيق قليلا من السمن الجيد بحيث يكون مقدار السمن مثل مقدار الدقيق ومتى تم تعقيده وبرد املأ من هذا المجهز قالباً للبسكوتي مدهوناً بالسمن ومرشوشاً بالدقيق واخبز هذا في فرن معتدل الحرارة ثم افرغه من القالب واتركه يبرد

حلاوة دقيق الارز

هو ان تحضر اقة دقيق من الارز الناعم وتضع في قدر نصف اقة سمن ونصف اقة سكر ونصف اقة ماء وتضعها على نار خفيفة ونصف اقة لبن (حليب) اخرى على نار خفيفة ثم تضع الحلة التي بها السمن على النار حتى يحمى وتضيف عليه دقيق الارز المذكور وتقلب بسرعة على نار متوسطة نحو عشرين دقيقة وفي اثناء التقليب اضف خمسين درهم زبيب بناتي وخمسين درهم فستق اخضر مقطع ولما يطبخ الفستق نزلها عن النار واضف عليها الحليب اولاً ثم السكر وقلبها جيداً حتى يمتزج السكر بها ورش عليها ماء الورد وقدم

نوع آخر

ان تحضر نحو نصف اقة دقيق ارز ونصف اقة دقيق افرنجي

وتمزجها بعد نخلها جيداً ثم تحضر حلة فيها نحو خمسين درهم سمن وتضعهما على النار حتى يحمى السمن قليلاً وتضيف اليه اقة ونصف حليب وعندما يغلي تضع عليه الدقيق المذكور حتى يصير بقوام العصيدة ثم نزله عن النار وتفقس عشرين بيضة وتمزجها وتاتي بنحو نصف اقة بندق مدقوق جيداً وشيء من القشطة وخمسين درهماً من الحليب الصافي واضف جميع هذه المواد الى الارز وتمزج الجميع جيداً حتى تصير كالعجينة الجامدة ثم تحضر صينيتين او ثلاثاً حسب المطلوب وتدهن الصواني بسمن خفيف وقطع من العجين قطعاً صغيرة اما صوابع او مدورة وتضع ذلك في صينية وتاتي بنحو اقة ونصف قطر وتضع اول الصينية بالفرن حتى تصير بلون الورد من تحت ومن فوق ثم تغطي كل صينية بنحو اقة قطر وهذه المقادير على حسب المرغوب

جيجتة اسلامبولية

ان تأتي بنحو ماية درهم دقيق ارز منخول ناعماً جداً وتضع في حلة نصف اقة سمن وتحضر صفار عشرين بيضة في حلة و بياضها في حلة اخرى وتخفق الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق مقدار عشرين درهماً بينما يخفق المساعد البيض في اناء آخر وفي اثناء ذلك تخفق السمن كصفار البيض حتى يصير ابيض كاللبن وتضيف الصفار بمزجه وسنرجع لصفار البيض الذي في القدر الآخر فبكثرة الخفق تجده مثل رغوة الصابون ثم تمزجه بمخفق من شريط مزجاً هيناً بصفار البيض والسمن ثم تضيف اليه الماية درهم من دقيق الارز فيمتزج الجميع والبياض سائل ثم تصبه في صينية او اثنتين وتضعها في الفرن على نار خفيفة من خمس عشرة دقيقة الى عشرين الى ان يصير بلون البرتقال و بعد استخراجه من الفرن بعشر دقائق تضع عليه القطر حسب المرغوب وان كان الصانع يرغب في ان يضع في وسطه

قشطة او مربى فعند وضعه في الصينية تضع نحو نصف الصينية وتضع الحشو فوقها وتكمل الصينية بالباقي قبل دخول الفرن

نوع آخر

تكسر ثلاثين بيضة في حلة وتضيف اليها عشرين درهم سكر مدقوق وجزءاً من قشر الليمون وتضع الحلة على نار خفيفة الى ان تحمى فقط ويتجمد البيض ويصير مثل رغوة الصابون ثم ادهن صينية بالسمن ورش عليها شيئاً من دقيق الارز اتقاء الالتصاق واضف الى البيض نحو ماية درهم دقيق ارز وتغليها بسرعة حتى تمتزج وافرغها في صينية وضعها في الفرن على نار خفيفة مقدار خمس عشرة دقيقة ثم تفتح الفرن وتصبر على الصينية خمس عشرة دقيقة ايضاً ثم تخرجها من الفرن واقلبها في صينية كبيرة وتضع فوقها نحو خمسين درهماً من الماء السخن وتصب عليها اقة قطر متوسط وبعد ساعة تنفش وتملأ الصينية الكبيرة ثم ضع عليها شيئاً من ماء الورد

المهلبية الاسلامبولية

ضع اقتين من الحليب على النار حتى اذا غلي اضف اليه اقة من السكر بعد ان تكون دعكت فيه قشر الليمون ثم امزج اقة دقيق ارز بنصف اقة حليب او بماء وعند ما يغلي الحليب تسقط دقيق الارز في القدر وتحركه بسرعة عَلَى نار خفيفة مقدار ربع ساعة لاتمام النضج وبعد ذلك صبه في الصحون واقطر عليه شيئاً من ماء الورد

نوع آخر

ضع شيئاً من الماء على النار واغسل شيئاً من الارز ودقه حتى ينعم قليلاً ثم اضف اليه مقداراً من الماء ودقه حتى يصير بهيئة النشا المبلول ثم صفه بشاشة وتكون الماء على نار غالية ثم ضع جميع الارز بيد وبالاخرى قلبه حتى يجمد كالمهلبية عَلَى نار خفيفة نحو ساعة وادهن صينية بماء الورد

ثم تصب المهلبية المذكورة بعد نضجها بالصينية حتى تبرد والاصح انها تعمل وتترك الى اليوم التالي وعند تناول الاكل منها تقطعها كيف تشاء وتضعها في الصحون وتضيف اليها شيئاً من السكر المدقوق والقشطة وتقطر عليه من ماء الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جداً وسريعة الهضم وهذا الصنف يقال له مهلبية الماء

نوع ثالث

تحضر نحو نصف اقة من الارز المغسول وتضع عليه ثلاث اقات حليب و يغلي على النار غلية واحدة و بعدها تضعه على نار خفيفة و بعد ان يصير جامداً قليلاً يتصفى بمنخل من اسلاك في وعاء آخر وتضيف اليه القشطة وجزءاً من الزبدة والسكر على حسب مرغوب الآكل وتضعها عَلَى نار معتدلة وتقلبها حتى تغلي غليتين و بعد ذلك تنزلها وتصبها في الصحون

بودينجو هولنديزي

ضع في الحليب مايتين وخمسين غراماً من مسحوق لب الخبز الناشف واجعل ذلك في قدر واخفقه واضف اليه حينئذ مايتين غراماً من مخ البقر و بمقدارها من شحم كلاوي البقر مفروم واضف الى ذلك صفار ست بيضات وثلث بيضات كاملة ومائتي غرام سكر و بمقدارها زبيب بدون نوى وار بع ملاعق من مفروم المربى اي كان وافرغ المجهز في قالب مدهون بالسمن وضعه في قدر ماء غال يغمر نصف ارتفاع القالب ثم غط القدر واجعله على نار معتدلة مقدار ساعة والماء يجب ان يكون دائم الغليان وفي وقت التقدمة افرغ البودينجو في صحن وغطه بقليل من مربى المشمش المخفوقة بالقطر وقليل من الرُم

حلوى رمضان

اخفق مايتين وخمسين غراماً من دقيق الارز بكبايتين حليب وضعها في قدر واغلها عَلَى نار معتدلة وانت تحرك وحله بالسكر حسب المعتاد واغله عَلَى النار مقدار سبع او ثماني دقائق واضف اليه حينئذ بعض نقط روح الورد او الياسمين وافرغه في صينية بعد ترطيبها بالماء البارد واجعل سمكه مقدار سنتيمترين ثم اصقل سطحه ومتى برد رشه بسكر ناعم وقطعه قطعاً مستديرة او مربعة

حلوى اليانسون

افقس خمس بيضات كاملة في خمسماية غرام سكر ومتى صار المجهز لزجاً اضف اليه خمسماية غرام دقيق وحفنة يانسون وخذ اجزاء صغيرة بالملعقة وضعها مصفوفة الواحدة بقرب الثانية عَلَى صفيحة مدهونة بالسمن واخبزها في فرن معتدل الحرارة

حلاوة النشا

خذ اقة نشا مدقوقة وانخلها وصفها في قدر على النار فيهامايةوخمسين درهم سمن من الجيد وقلبه نحو ربع ساعة وضع في قدر اقة عسل ابيض واقة قطر واترك العسل عَلَى نار خفيفة واحم الى ان يصير النشافي السمن بقوام حلاوة عند ما ياخذ بالنضج اضف اليه مابة درهم لوز مقشوروانت تقلب حتى يصفر اللوز ثم ارفع القدر عن النار وضف اليه العسل المذكور وقلبه بسرعة وفي نصف ساعة تجد ان السمن قد تخلف بعضه منهافتصبه وتسكب وتقدم

نوع آخر

خذ اقة نشا واقة ونصف ماء ونحو اقة ونصف سكراً مدقوقاً وحرك الى ان يذوب السكر وصفه في منخل حرير او شاشة في قدر واضف

الى ذلك ماية درهم زبدة وضع الحلة على النار وقلبها بكبشة على مهل حتى يتجمد النشا ويصير بقوام الملبن ثم اضف اليه ربع اقة فستق اخضر وداوم التحريك ثم خفف النار قليلا ولا ترفعها الا في ساعة ونصف ثم اسكب وقدم

غيرها

خذ اقة نشا واقة من الماء واقة من سكر مدقوق وحرك الى ان يذوب السكر وضعه في قدر واضف اليه خمسين درهم سمن وضع الجميع على نار خفيفة وحرك بكبشة الى ان تتجمد وفي اثناء التقليب اضف اليها خمسين درهم زبيب وخمسين درهم صنوبر وشيء من ماء الورد وغطِ القدر نحو عشر دقائق وبعدها حرك ساعة على النار ثم صب وقدم

كرابيج حلب

خذ اقة من السميد واوقية ونصف من السمن الصافي الجيد واحمه قليلاً وضعه على مرات فوق السميد وحركه الى ان يتشرب ثم اعجنه بقليل من الماء الفاتر بحيث يكون ماكن والبعض يعجنونه بخميرة والبعض بدون خميرة

ثم احضر اوقية ونصف من لب الفستق او لب اللوز وضعها في قدر وعليها قليل من الماء وارفعها على النار ريثما تقشر القشر الرقيق عنها ثم انزلها عن النار وارفع القشر ودق لب الفستق او اللوز في هاون (الهون) ريثما ينعم بعد ان تضيف اليه مقداره او اقل من السكر وبعد ذلك اضف اليه قليلاً من العطر فيكون لك حشوة للكرابيج وبعضهم يحشون الكرابيج بلب الجوز وهذا لا يحتاج الى رفع القشرة

ثم خذ المعجون واعركه بيديك عركاً قاسياً ثم قسمه الى قطع صغيرة شيئاً فشيئاً وافتح داخل القطعة باصبعك واملاها من الحشوة ثم اجعلها

مكبكبة كالبيضة وصفها على صينية ثم اعمل الثانية فالثالثة الخ وضع الواحد بجانب الاخرى ومتى انتهى العمل ارسل الصينية الى الفرن واخبزها على نار هادئة ريثما تحمر ثم اعدها الى البيت فتبقى عندك اربعة الى خمسة ايام

ولما تريد ان تقدم هذا النوع للاكل خذ طواية وضع فيها قليلاً من السمن الجيد واحمه على النار ثم ضع فيه العدد الذي تريده من الكرابيج الى ان تنقلى ثم عقد سكر او عسل وغمر الكرابيج فيها وقدمها للضيوف وفي حلب يعقدون للكرابيج نوع من الحلوى يسمونه الناطف

جيلاتة جديدة للفريز

خذ ربع كيلو من الفريز واغسله جيداً ثم اعصره عصراً نظيفاً واضف الى العصير نصف ليمونة حامضة واضف اليها ربع كيلو من السكر الناعم ثم خذ ربع ليتر من الكريمة التي كنت عملتها وضعها في وعائها فوق وعاء فيه ثلج واخفقها جيداً بمخفقة من سلك ثم اضف اليها الفريز ثم ضعها في قالب كبير واحكم غطاها وادفنها في الثلج والملح مقدار ساعة ونصف الى ساعتين وبعد ذلك خذ صحن وضع فوقه فوطة وافرغ القالب عليه وقدم

بودينو البرنس

حرقص اوقية من البن وعند ما تأخذ الحبوب بالرشحان افرغها في اوقيتين ونصف من الحليب السخن الموضوع في القدر على جانب النار وغط القدر وارفعها على النار الى ان تبرد

ثم اخفق في وعاء صفار عشر او اثنتي عشرة بيضة وامزجها بمنقوع البن بعد اخراج الحب منه واضف اليه ثمانية اوراق من الجلاتين المذوبة ثم ضع في وعاء ثلاثين درهماً من الزبيب الازمرلي بعد تنقيته واقسم الى شطرين نحو ثماني عشرة كستناية مربابة واضفها الى ما تقدم مع قليل

من قلب الفستق ورطبها بقليل من الكيرش ثم اقسم شطرين خمس عشرة قطعة من البسكوتي بحيث تكون مربعة واجعلها في صحن مسطح

و بواسطة الجلاتين المذوب والمخفوق اصنع قالباً محدودباً له عمود منبسط الشكل وزينه في اسفله وأطرافه الداخلية بحبوب الملائكة المغموس نصفها بالجلاتين واجعل في وسطه اكليلاً مركباً من حبوب زبيب صغيرة و بعض مربيات ثم اكس داخل القالب بجزء من المستحضر السابق الذكر وعقد الباقي من نوع الجلاتين حتي اذا تم تعقيده اضف اليه الاثمار وارفعه عن النار ثم خذ من هذا المستحضر بواسطة الملعقة واملأ به الفارغ من القالب طبقات طبقة منه وطبقة من البسكوتي المرطب بالكيرش

وفي ساعة من ذلك اغمس القالب في ماء حار ثم نشفه وافرغ البودينو في صحن له قطعة من الخبز المقلي الملصقة في وسطه ومغطاة بالشيرك وشك في هذه القطعة ستة اسياخ صغيرة مزينة بالاثمار واجعل اكبر الاثمار في الوسط وارسل على حدة وعاء فيه من الكريما الانكليزية المطيبة بالفانيلا والمبردة على الثلج

القسم الخامس

في المربيات والاشربة

الفصل الاول

في المربيات

مربى السفرجل

لاقتين من السفرجل نصف اقة من السكر · خذ السفرجل وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الماء اقل من غمره واجعله على نار قوية حتى اذا نضج ارفعه عن النار واخبصه بيدك ثم خذ خرقة رفيعة واعصره جيداً بحيث لا يتبقى الا التفل فتكبه ثم خذ السكر وضعه في عصير السفرجل واجعله على نار قوية حتى يعقد ويشتد ويتحقق نضجه بان تأخذ فنجاناً تضع فيه قليلا من الماء وترفع من المربى شيئاً بملعقة وتقطره في فنجان وتحركه باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه وصبه في وعاء

مربى السفرجل قطعاً

خذ من السفرجل اقتين وقطعهُ اربعاً وارفع بزره وقطعه قطعاً مربعة بغلظ الاصبع وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى اذا نضج نصف النضج ضع فوقه سبع اواق سكر ودعه يغلي حتى ينضج ويعقد قطره جيداً وصبه في كاسات

مربى السفرجل مبروشاً

خذ السفرجل وانشره وابرشه بالمبرشة وضع في طنجرة اقتين من

السكر ومعه من الماء كفاية واغل على النار حتى اذا حل السكر اضف السفرجل الذي برشته ودعه يغلي الى ان ينضج جيداً و يعقد ثم اسكبه في الكاسات

مربى الزعرور

لاقتين من الزعرور اقة ونصف من السكر ٠ خذ الزعرور واسلقه حتى اذا نضج ارفعه عن النار الى ان يبرد واخبصه بيدك ثم صفه بخرقة رفيعة بحيث لا يبقى منه الا تفله فتكبه ثم ضع السكر في عصير الزعرور واغله على النار حتى يعقد و يتحقق نضجه بان تضع شيئاً من الماء في فنجان وتأخذ من المربى شيئاً بملعقة ونقطره فوق الماء وتحركه باصبعك فاذا لم يفرط فيكون قد نضج فصبه

مربى الليمون الابوسفير

خذ الليمون وقشر قشرته الصفراء رقيقة جداً ثم قطع الليمون مناصفة وارفع حامضها وكبه ثم قطع كل نصف اربعاً طولاً بعرض الباهم ولف كل قطعة كعكة واربطها بخيط كي لا تفرد وضعه في طنجرة واغمره بالماء واغله الى ان ينضج جيداً وانزل حتى يبرد وارفعه الى وعاء ليصفي منه الماء وقشر عشر ليمونات في ٨ اواق سكر وضعها في طنجرة ومعها قدحان من الماء واغل حتى يحل السكر وضع فوقها القشر الذي سلقته ودع ذلك يغلي حتى يعقد جيداً واسكب

مربى الكباد مبروشا

خذ الكبادة وقشرها وابرشها بمبرشة الجبن واسلقها حتى تنضج وخذ حجر كلس وانقعه بالماء وكب عنه الماء اربع مرات وفي المرة الخامسة روقه من الكلس وضعه فوق الكباد الذي سلقته وانقعه ٢٤ ساعة ثم خذ السكر واغله على النار ثم صف الكباد الذي نقعته في ماء الكلس وضعه في القطر

ودعه يغلي حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد فقد يكون صفى شيئاً من الماء فضعه على النار حتى ينشف و يعقد جيداً وصبه في كاسات المربى

مربى الكباد قطعا

خذ الكباد وقشره قشراً رقيقة وقطعه قطعاً بطول اصبع وعرض ثلث واسلقه حتى ينضج ثم صفه من الماء وانقعه بماء الكلس ٢٤ ساعة حتى اذا كان الغد اغل السكر وصف الكباد وضعهُ فوقه واغله حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد وارجع واغل حتى ينشف وارفعه عن النار ودعه الى الغد و كرر ذلك ار بعاً بحيث لا يتبقى من القطر شيء حتى اذا كان ذلك ارفعه من الطنجرة وضعه على صينية حتى ينشف ثم خذ سكراً ودقه ناعماً وانخله بمنخل حر يرولت المربى بالسكر وصفه في وعاء واسع حتى ينشف ومتى مضى عليه ٢٠ يوماً اوعه

مربى قشر الليمون الحامض قطعا

خذ الليمون الحامض وقشره وارفع قلبه الحامض ثم قطع القشر قطعاً كالكباد واسلقه حتى اذا نضج جيداً ارفعه من الماء حتى ينشف ثم خذ السكر واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته واغل حتى يعقد السكر جيداً وارفعه عن النار ودعه في الطنجرة الى الغد وارجع وضعه على النار حتى ينشف وكرر ذلك ار بعاً بحيث لا يتبقى من القطر شيء ثم ارفعه من القطر وضعه في وعاء واسع حتى ينشف جيداً ثم دق سكراً ناعماً وانخله بمنخل حر ير ولت المربى بالسكر قطعة قطعة وارجع صفه في وعاء واسع ودعه ٢٠ يوماً ورش عليه كل يوم شيئاً من السكر الناعم حتى اذا يبس اوعه

مربى قشر البرتقال اليافاوي

خذ البرتقال وقشره قشراً رقيقة وقطعه على ما تقدم في الليمون

الحامض وعالجهُ كذلك الى نهاية العمل لان حكمهما واحد

مربى قشر البرتقال في القطر مائعاً

خذ البرتقال وارفع قلبهُ وقطعهُ قطعاً صغيرة كعقدة الاصابع واسلقه حتى ينضج جيداً ثم ارفعه من الماء وضع في طنجرة نحو ١٠ برتقالات لاقة سكر واضف للسكر من الماء قدحين واعصر قطعة ليمونة حامضة واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته ودعه يغلي حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات المربى

مربى ليمون الابوسفير الصغير الاخضر

خذ من الابوسفير ما كان قدر الجوزة وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى ينضج ثم ارفعه عن النار ومن الماء وانقعه في رائق الكلس ٢٤ ساعة ثم ارفعه عن الرائق وضعه في الماء العذب ٢٤ ساعة وغير الماء ولا تزال تغير الماء يومياً الى نهاية ٢٠ يوماً فارفعه اذ ذاك من الماء وضعه في وعاء حتى ينشف وضع السكر في طنجرة ومعه شيء من الماء واغله واضف الليمون حتى يغلي و يعقد جيداً وارفعه عن النار ودعه الى الغد ثم ارجع الطنجرة الى النار واغله حتى يتشرب جيداً وكرر ذلك مراراً بحيث لا يتبقى من القطر شيء ضعهُ على صينية كل ليمونة وحدها حتى ينشف و يسكر السكر عليه وعندها ضعه في وعاء زجاج

مربى زهر الابوسفير

خذ من زهر الليمون نحو ٣ اواق ونقه من الورق وضعه في طنجرة ومعه الماء واغله على النار حتى ينضج ورق الزهر وارفعه من الماء وفرده على لوح وغطه بخامة وخذ شوبكاً ورق به الزهر حتى ينشف من الماء ثم خذ من السكر اقة واضف اليه قدحي ماء واعصر قطعة ليمونة حامضة فوق السكر واغله على النار ثم اضف اليه زهر الليمون واغله حتى يعقد

وصبه في كاسات المربى

مربى الباذنجان

خذ من الباذنجان صغيره وارفع قمعه واسلقه نصف سلقة وارفعه عن النار ومن الماء حتى ينشف والكل اقة باذنجان اقة ونصف سكر . ضع السكر في طنجرة ومعه من الماء قدحان ومن عصير الليمون الحامض نحو فنجانين واغله على النار ثم خذ الباذنجان الذي سلقته وكبش قرنفل وشك الباذنجان بكبش القرنفل الى النهايه وضعه في السكر والق من كبش القرنفل في السكر مع الباذنجان واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربى

مربى النقوع

خذ النقوع وارفع نواه وانقعهُ في الماء الغالي ثم خذ الفستق واللوز وقشرهما واحش النقوع بقلب الفستق حتى النهاية ثم اغل السكر ومعه شيء من الماء حتى يصير قطراً واضف اليه النقوع ودعه يغلي حتى ينضج وارفعه عن النار حتى يبرد ودعه ٢٤ ساعة ثم ارجعهُ الى النار واغله حتى يتشرب جيداً بحيث لا يتبقى شيء من القطر وارفعه وضعه في وعاء غير نحاس واسع حتى ينشف ويسكر السكر عليه ثم رتبه في مجمع خشب

مربى زوم قشر البرتقال

خذ من البرتقال اليافي ثلاثاً وقطع احداها واعصرها في صحن وقشر البقية وخذ الليمونة التي عصرتها وضعها في القشر الذي قشرته ودق الكل معاً جيداً ثم صفه في خرقة وابرشه بحيث لا يتبقى شيء من الزوم ثم ضع شيئاً من الماء فوق القشر المدقوق وامرت ثانية بالخرقة ثم ضع اقة سكر في طنجرة ومعه من الماء قدحان واغله حتى يكاد يعقد واضف اليه الزوم الذي عصرته وملعقة صغيرة من الحامض الليمون ودعه يعقد وتحقق نضجه على ما ذكرنا مراراً بان تضع في فنجان وتأخذ من القطر شيئاً بملعقة وتقطر

في الفنجان وتحركه باصبعك فان لم يفرط فذلك دليل على نضجه فارفعه عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم ضع خنصرك وعد عشرة فان احتمل الحرارة يكون حان اوان الخفق فخذ خشبة ثخينة واخفق القطر حتى يشتد وصبه في كاسات المربى

مربى المصطكى

خذ من المصطكى ٣ دراهم ودقه ناعماً وانخله واجعله في وعاء ثم خذ من السكر اقة وضعه في طنجرة ومعه من الماء قدحان واعصر فوقه قطعة ليمونة حامضة واغله حتى يعقد وتحقق نضجه بان تقطر منه بملعقة في فنجان فيه ماء وحركه باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه عن النار ودعه يبرد ثم ضع اصبعك في القطر وعد عشرة فان احتمل اصبعك الحرارة يكون قد حان اوان الخفق فخذ خشبة عَلَى ما تقدم الشرح آنفاً واخفقه بها حتى يشتد بحيث لا تستطيع الخشبة برماً به وصبه في كاسات المربى

مربى الفستق

خذ من الفستق ٣ اواق وكسره ونقه وارفع قشره ودقه قليلا ودعه في صحن ثم خذ من السكر اقة وعقده على ما تقدم الشرح في مربى المصطكي واخفق القطر بالخشبة قليلاً ثم اضف اليه الفستق واخفقه حتى يشتد ولا تستطيع الخشبة برماً وصبه في كاسات المربى

مربى الصنوبر

خذ من الصنوبر ٣ اواق ودقه على ما ذكر في الفستق وارفعه في صحن ثم عقد اقة سكر واخفقها على ما تقدم ايضاً واضف اليه الصنوبر الذي دققته واخفقهما معاً حتى يشتد و يتعذر على الخشبة البرم وصبه في كاسات المربى

مربى التفاح صحيحا

خذ من التفاح الصغير المعتدل الحجم وقشره قشرة رقيقة ودع عرقه فيه

واغله في اقل من غمره من الماء ثم اضف اليه اقة سكر واغله حتى يعقد وارفعه عن النار وارفع عروقه وصف في وعاء واسع حتى ينشف ودعه الى الغد ثم ارجع الطنجرة التي فيها القطر الى النار حتى تغلي واسقط التفاح فيها حتى ينشف وارفعها عن النار ثم ارجع فارفع التفاح من القطر ودعه في وعاء حتى ينشف وارجع واغل القطر حتى يعقد وارجع التفاح وانزله عن النار حتى يبرد و يسكر السكر عليه ثم ارفعه من الطنجرة قرصاً واحداً وضعه في قصعة ودعه اياماً حتى ينشف ثم افرد كل تفاحة وحدها وضعه في وعاء زجاج

مربى التفاح قطعا

خذ من التفاح اقة وقشره وقطعه اربعاً واغمره بالماء واغله حتى ينضج نصف النضج ثم اضف اليه اقة من السكر واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربى

مربى المشمش اللوزي

خذ اقة مشمش لوزي في اوائل نضجه واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ حجر كلس واطفئه في الماء واتركه فيه ثم كب الماء وغيره اربع مرات وفي الخامسة انقع في رائق الكلس المشمش الذي قطعته ودعه الى الغد ثم ضع من السكر اقة في طنجرة ومعه من الماء قدحان واغله وارفع المشمش من ماء الكلس واغله في الماء العذب البارد وصفه في الطنجرة فوق القطر واغله حتى يعقد وصبه في كاسات

مربى الدراقن

خذ من الدراقن اقة في اوائل نضجه وقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره وضعه في طنجرة والماء دون غمره واغله حتى ينضج نصف النضج ثم اضف اليه اقة من السكر واغله حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

مربى النجاص (الكمثرى)

خذ من النجاص الشامي الصغير اقة وقشره ودعه في عروقه واغل في طنجرة اقة من السكر واضف اليها قدحين من الماء ثم اضف النجاص الى القطر واغله حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغدوارفع النجاص من القطر واغل القطر وحده حتى يعقد ثم ارجع النجاص اليه وارفعه عن النار في الحال ودعه في الطنجرة حتى يبرد ويسكر عليه السكر حتى اذا نشف في نقيعه في الطنجرة ضعه في قصعة واحدة قرصاً واحداً واتركه اياماً حتى ينشف جيداً ثم فرّد كل نجاصة وحدها ورتبه في الزجاج

مربى الاجاص

خذ من الاجاص اقة واغسله بالماء الغالي حتى ينتقع جيداً وضع في طنجرة اقة من السكر وقدحين من الماء واغل حتى اذا صار قطراً اضف اليه الاجاص ودعه يغلي في القطر حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

مربى الكرز

خذ اقة من السكر واغله ومعه الماء القليل حتى اذا صار قطراً اضف اليه اقة من الكرز المغسول واغله حتى يعقد و يستمر عائماً وصبه في كاسات

مربى الفريز

خذ اقة من السكر واغل في قليل من الماء في طنجرة حتى يعقد ثم خذ نحو ٤ اواق من الفريز ونقه من العروق واضفه الى القطر ودعه يغلي قليلاً وصبه في كاسات

مربى زهر البنفسج

خذ زهر البنفسج ونقه من العروق وضعه في طنجرة ومعه قليل من

الماء واغله على النار ثم اضف اليه اقة من السكر ودعه يغلي و يعقد ويستمر عائماً وصبه في كاسات

مربى البلح

خذ البلح الاصفر الكبير المصري وقشره بسكين رقيقاً جداً وضعه في طنجرة وعليه من الماء اكثر من غمره واغله حتى ينضج ثم صفه من الماء حتى ينشف ثم ارفع نواه بحيث لا تفتح البلحة واحشه اما بقلب اللوز واما بقلب الفستق مقشورين وخذ كبشاً من القرنفل وشك البلح وضع السكر في طنجرة ومعه شي من الماء واعصر فوقه قطعة ليمونة حامضة واغله على النار واضف اليه الملح ودعه يغلي حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد فيكون قد صفى شيئاً من الماء في القطر فكرر الغلي حتى يعقد جيداً وصب في آنية زجاجية

مربى الحليب

خذ من الحليب ٤٠ اوقية ومن السكر ٥٠٠ غرام واضف اليهما غراماً ونصف من كربونات الصودا محلولاً باوقية من الماء حتى اذا صار بقوام الشراب صبه في صحن تضعها في فرن حام او نحوه حتى يجف ما فيها فهو مربى الحليب. فاذا ذوب منه ٢٠ غراماً في ٦٠ غراماً من الماء كان شراباً لذيذاً يغني عن الحليب عند عدم وجوده و يضاف هذ المربى الى القهوة والشاي عوضاً عن الحليب

مربى الشاي

خذ من السكر المدقوق ١٠٠ غرام ومن النشا ١٠ واغل بالماء الكافي حتى يعقد وارفعه حتى يبرد واضف اليه ٥٠ غراماً من الشاي ممزوجاً بنحو ٥٠ غراماً من السكر الناشف وضعه في قوالب يجمد فيها. ذلك مربى الشاي

مربى الورد

خذ اقتين من الورد النقي البلدي وخمس اقات سكر تضع اربعاًمنها في اقة من الماء على النار الى ان تصير بقوام العسل الابيض ثم خذ الاقة السكر الخامسة ودقها دقاً متوسطاً وضعها فوق ذلك بعد ان تدعك الورد بها دعكاً جيداً حتى لا يبقى للورد اثر ويغلى عَلَى نار خفيفة نحو ساعة وهو مغطى ولا يكشف ولو انزل عن النار حتى يبرد

وهكذا اصنع مربى البنفسج وزهر الليمون وزهر النارنج وزهر يوسف افندي والبرتقال

مربى الوشنة

انقع الوشنة في الماء حتى يتمرش وينفش ثم انزع النواة وهي صحيحة ولاقتين من الوشنة خمس اقات سكر واقة ماء وجزء من ماء الليمون فاغل على النار مثل مربى الورد ثم ضع الوشنة المعلومة فوقها واغل على النار مقدار ساعة وعند النضج قطر عليها شيئاً من ماء الورد وهكذا اعمل مربى المشمش والتين

الفصل الثاني

في الاشربة

شراب الورد

لثلاث اواق من ماء الورد اقة من السكر . خذ ماء الورد وضعه في طنجرة وماء السكر فوقه واغل على النار واقشط زفرة السكر واطرحها واعصر ليمونة حامضة وضعها فوق القطر ثم خذ صبغة حمراء وامزجها بالماء وصبها فوق الشراب واما مقدارها فعلى ما ترغب في زيادة اللون او قلته واغل ولاجل التحقيق املا من الشراب ملعقة وصبها فاذا قطع القطر ولم

بخيط يكون قد نجز فارفعه عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم صبه في القناني واختمها لاجل حفظها

شراب البنفسج

خذ طنجرة وضعها على النار وفيها نحو ٣ اواق من الماء ودعها تسخن ثم خذ من زهر البنفسج نحو اوقية وقطعه من عروقه واضف اليه الماء حتى اذا غلي اول غلية ارفعه عن النار وفي الحال تكون قد غطيت الطنجرة محافظة على رائحة البنفسج ودعها تبرد ثم صف البنفسج بخرقة رقيقة في طنجرة اخرى واضف اليه اقة سكر واغل واعصر ليمونة حامضة ولاجل التحقيق ارفع من الشراب بملعقة وصبه فاذا قطع في الحال ولم يخيط يكون قد نجز فارفعه عن النار ثم صفه في قناني واختمها لاجل حفظها . ومنهم من يصنع هذا الشراب معتاضاً عن زهر البنفسج بعطره وذلك يصنع اولاً الشراب البسيط من سكر وماء ثم يضف اليه بعض نقط من العطر ويصنع هكذا شراب الورد والموز وغيرها من الاشربة التي تتركب من مواد عطرية

شراب اللوز

خذ من اللوز الحلو اقة ومن اللوز المر نحو ٤٠ درهماً والق بالماء الغالي واقصره ودق ناعماً ثم خذ ٣ اواق من السكر واوقيتين من ماء الزهر واقة من الماء واضف قليلاً من السكر الى اللوز المدقوق وضع في خرقة واستحلبه بالماء وضعه على نار خفيفة واغله ثم ارفعه عن النار واضف اليه ماء الزهر ودعه يبرد وصبه في قناني تسدها سداً محكماً . وان شئت تقديم كاس من شراب اللوز فضع فيه نحو ملعقتين واملاها ماء

شراب التمر هندي

لاقتين من التمر الهندي ٥ اواق من السكر . خذ التمر الهندي

واضف اليه ٩ اقداح من الماء واغله بحيث يصفى ٤ اقداح ثم صفه بخرقة واضف اليه السكر واغله على نار خفيفة حتى اذا عقد قليلاً ارفعه عن النار ودعه يبرد وصبه في قناني وسدها سداً محكماً. وهو شراب ذو فوائد صحية

شراب السوس

خذ عرق السوس وانقعه ١٢ ساعة وصف عنه الماء الرائقة واضف اليه الثلج وقدم. وقد يقوى او يخفف بزيادة الماء وقلتها

وقس عليها شراب الخرنوب على انه كثيراً ما يضاف اليه من خميرة السوس تغييراً للونه بل كثيراً ما يضاف الى هذا المشروب بعض الافاويه وما شاكلها

واما جلاب الزبيب فيصنع هكذا خذ الزبيب وانقعه بالماء وخذ عصيره للشراب وكثيراً ما يضاف الى هذه المشروبات شيء من السكر

شراب البرغموت

خذ من السكر ٣ اواق ومثله من الماء ثم خذ برتقالات او ليمونات حامضة واقشر قشرها الاصفر رقيقاً واضفه الى مذوب السكر واغله واقشط الزفرة ثم اقشط الليمون او البرتقال وصف عصيره وصبه على مذوب السكر وحرك وارفع عن النار وارفع القشر وفيه ملعقة من خلاصة البرغموت وصبه في قناني وسدها وهو احسن المشروبات مع الثلج

شراب كبوش الشامي

خذ ما تشاء من الكبوش واعصرها في وعاء فخار وصفها بكيس من الشاش وضع لكل اقة من العصير اقتين من السكر. وضعها في قدر فخار بدون تخشين على نار قوية ربع ساعة وبعد ان تنزلها عن النار اقشط الزفرة واتركها في الوعاء الفخار الى الغد

شراب البرتقال

يعصر البرتقال و يصفى العصير بقطعة شاش رفيعة ثم ضع لكل ملء قدح صغير قدحي سكر ناعم منخول ولكل ٥ اقداح عصير برتقال قدح عصير حامض مصفى. ثم خذ ٣ اواق سكر قطع صغيرة قدر اللوزة تحك على قشر البرتقال حتى يغطيها القشر وتصبح صفراء ثم تذاب قطع السكر بالعصير جيداً ثم يصفى العصير كله معاً و يوضع ضمن قناني ناشفة جيداً و يختم عليه

جلاب

خذ من الزبيب الفاخر اوقية وانزع بزره واهرسه ثم خذ ٤ ليمونات حامضة وقطعها قطعاً رقيقة ثم خذ ليمونتين اخريين وانزع قشرهما الاصفر واقتين من مسحوق السكر ثم ضع في وعاء فخار ٣ اقات ماء واغل ٣٠ دقيقة ثم صب فيها الزبيب والليمون والسكر ودعها تغلي ١٠ دقائق وصبها في وعاء وسدها سداً محكماً وحركها مرتين في النهار وذلك على اربعة ايام ثم صفها بكيس من الكتان وصبها في قناني حتى اذا مر عليها اسبوعان يصلح استعمالها وتشرب مع الثلج باقداح صغار

انتهى

الكتاب الثاني

في الوان الطعام عَلَى الطريقة الغربية

القسم الاول

في المرقة والشوربا

الفصل الاول

تكلمنا في الكتاب الاول عن تدبير المنزل والمطبخ وقاعة الطعام والتموين ومد الموائد والتقطيع والوان الطعام على الطريقة الشرقية الى غير ذلك واما في الكتاب الثاني فنتكلم في الطبخ على الطريقة الغربية مبتدئين بالمرقة والصالصات والعصير والقلي والمقبلات والزينة والشوربا ومشوي البقر والعجل والغنم والخروف والخنزير ثم الطائر من دجاج وفراريج ومقاطيش والقنص والسمك البحري والنهري والخضر والبيض والمعكرونة والشعيرية والحلويات

في المرقة

المرقة جوهر الطبخ عند الغربيين واهم الاغذية اليومية وركن كثير من الاستحضارات الطبخية كاليخنا والصالصا والعصير وغيره فالمرقة اذا كانت مهيأة لا يباغتك الضيوف مهما كثر عددهم اذ يمكن الطاهي ان يعد اشكالاً عديدة في وقت قليل فيبيض وجه سيده مع ضيوفه و يكتسب رضاه

وخير المرق في المشرق مرق الضان وفي المغرب مرق البقر وتوجد

مرق أخر كثيرة كامراق الطائر والخضر والاسماك والقنص من الطائر والحيوان وللمرقة عملية اولية اساسية في المطابخ وهي ركن لمن يمارس فن الطباخة او يتقنه واذا امعن في ما نقوله في هذا الباب يصنع المرقة الحسنة وهي تتركب على ما يأتي

اللحم	٥٧٠	جراماً
العظم (قدر ما يتحمل اللحم)	١٢٥	〃
ماء	٤	ليترات
ملح	٣٠	جراماً
جزر	١٥٠	〃
بصل	٢٠٠	〃
كراث	١٠	〃
كرفس	١٠	〃
كبش قرنفل	١٥٠	〃
لفت	٢٥	〃

يشك كبش قرنفل في بصلة

ومن الناس من يضيف الى المرقة ثوماً على اننا لا نستحسن ذلك لان طعم الثوم قوي يفسد عطرية المرقة فضلاً عن انه لا يمكن تقديمها لمريض

المرقة للمآدب الفاخرة

اللحم	١٥٠٠	جراماً
من العظام قدر ما يحتمل اللحم		
الماء	٤	ليترات
الملح	٦٠	جراماً
الجزر	٣٠٠	〃

البصل	٣٠٠	جرام
الكراث	٤٠٠	«
الكرفس	٢٥	«
القرنفل	٢	«
اللفت	٣٠٠	«

فالمرقة لاهل المنزل تكفي بموجب الطريقة الاولى اربعة او خمسة اشخاص وهب كانوا اثنين فقط فيمكن بتماء المرقة الى الغد

ولحم البقر الملايم المرقة هو نخذ البقر وعقدة الركبة ولحم الكتف والساعد والنخذ اولى لمرقة وتصنع المرقة من عظام المثل على ان مرقته خفيفة لان المتل خير اللحم للشوي والمقلي وليس فيه عظم كاف لتكون مرقته دسمة بشرط ان يكون طرياً فان اللحم الجاف الناشف لا تكون مرقته على ما يرام من الجودة حتى ولا مسلوقة

طريقة صنع المرقة

املا الوجاق تماماً من الفحم فالقدر الذي حسنت ناره منذ البداية يستمر ثلث ساعات ولا يحتاج الى ان تمسه واذا اقتضى ان تقوي النار تجنب مزيد اشتعالها. فالنار القوية لا توافق المرقة اصلاً فانها تتطلب ناراً هادئة

غطّ الطنجرة لكن لا تحكم غطاها بل دعها مفتوحة نحو قيراطين فاذا كان الاناء محكم الغطاء تعكرت المرقة . انسل العظم من مادة اللحم كسر العظام بالسكين الكبير ضع في الطنجرة العظام اولاً ثم اللحم فوقها وصب الماء المصفاة وضعها على النار وضف اليها من الملح ٦٠ او ٣٠ جراماً واغلها ومتى اخذت تزبد برّدها باضافة الماء البارد واقشط الزفرة عنها بملعقة مثقبة واغلها ثانيًا واقشط الزفرة حتى اذا كان ذلك تكون المرقة خالصة من

الزفرة وامسح حافة الطنجرة جيداً واضف الخضرة المذكورة اعلاه ودعها تغلي حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد بحيث لا يبقى الا ثلثها على النار كما قدمنا في باب الاعتبارات وغط بقية النار بالرماد ليستمر الغليان خمس ساعات اذا كان الاناء كبيراً وثلثاً اذا كان صغيراً ولا تدع النار تنطفي بحيث يبطل الغليان واذا اقتضى تجديد الفحم في الموقد احذر من مزيد الغليان فمن شروط حسن المرقة ان تكون نارها منتظمة الدرجة اي ان تكون على نار هادئة درجتها واحدة

ومتى خثرت المرقة ارفع اللحم منها وضعه في صحن وذق المرقة لتعلم اذا كان ملحها كافياً للشوربا واذا اقتضى زيادة ملح فيكون ذلك في القصعة يقتضي ان يكون ملح المرقة قليلاً ففي تسخينها في الغد يزيد ملحها فقد يستوفي الملح اثناء الطبخ ذلك يكسبها لذة

قشط الدهن

متى ابعدت الطنجرة عن النار اقشط الدهن عن المرقة ذلك لا بد منه للصحة وللطعام معاً و ينبغي القشط بالملعقة الخاصة بذلك ولكن حذار من قشط المرقة معها و يتم ذلك متى كانت الطنجرة في حالة الغليان وهي على حافة الموقد

واما الدهن الخارج من المرقة وغيرها من المطبوخات فمتى صفيته يصلح للقلي و ينقى الدهن بوضعه على نار هادئة ساعة ودعه يبرد نحو ربع ساعة ثم صفه بمصفاة

اعتبارات في الخضرة للمرقة

للخضرة خاصة في المرقة فانها تصلح طعمها ولكن بشرط ان لا تستمر الخضرة في المرقة اكثر من الوقت المقتضى لنضجها ومتى نضجت اخرجها من الطنجرة وضعها في الصحن

ولا يخفى ان الخضرة اذا استمرت ملياً في المرقة نقصت في طعمها ودليله انك تستطعم بالجزر والكراث واللفت اذا استمر طويلاً بالمرقة فان هذه الخضرة قد اخذت طعماً دسماً بخسارة المرقة لانها اخذت شيئاً من جوهرها بيدَ ان المطلوب المرقة وليس الخضر

والخضرة في الربيع والصيف اطرى منها في سائر الفصول وتنضج من ثم بسهولة ففي الشتاء عسرة النضج وعليه يقتضي مراعاة الفصول في استعمال الخضر

في تلوين المرقة

نرى القوم عموماً يسعون في تلوين المرقة لوناً ذهبياً فذلك لا يزيد في طعمها لكنه يحسن منظرها في العين تلك نقطة هامة في امر الطبخ فمن رغب في تلوين المرقة يجب ان يحافظ على طعمها ولذا ننصح من رغب في هذا التلوين ان يجتنب استعمال البصل المحروق والجزر المحروق الى غير ذلك من التوابل الملونة فانها تعطي المرقة طعماً حريفاً وخير الملونات محروق السكر وافضله ما تصنعه بيدك وهاك كيفية حرقه

خذ من السكر الناعم نحو نصف ليبرة وضعها في قدر وذوبها وانت تحركها بملعقة خشب ومتى ذاب السكر جيداً اغله ساعة على نار هادئة وحركه بالملعقة من وقت الى وقت

ومتى صار للسكر المذوب لون اسمر غامق امزجه بليتر من الماء البارد ودع السكر يذوب على نار هادئة الى ان يجمد باضافة الماء البارد ودعهُ يبرد ثم ضعه في قنينة تسدها سداً محكماً واستعمله حين الاقتضاء

وتلوين المرقة بهذا المذوب يكون قبل تقديمها الى السفرة بخمس دقائق ولكن لا تستعمله في صالصة الفراريج وما شاكلها

في حفظ المرقة

الشرط الاول في حفظ المرقة قشط الدهن عنها وان تصفى جيداً وقبل ان تحرزها في الوعاء وتسده دعها تبرد واحذر من رفع الغطاء عن الاناء المحفوظة فيه وتستمر المرقة ايام الشتاء محفوظة يومين وثلاثة لا يشوبها تغييرا اما في الصيف فيقتضي غليها في كل يوم وان تنظف الاناء جيداً قبل ان تضعها فيه

في اطالة الطبخ

لاجل الحصول على مرقة جيدة يجب ان ينضج اللحم نضجاً تاماً فلا يزاد ولا ينقص في نضجه بل يكون على قدر الاقتضاء

وقد عين خمس ساعات لطنجرة كبيرة ذلك علىَ وجه التقريب اذ لا يمكن ان تعطى في ذلك قاعدة مطردة فان من اللحم ما يقتضي زيادة في الطبخ ومنه ما يقتضي زمناً قليلاً وذلك يكون حسب سن الحيوان وطبعه

ولمعرفة نضج الطبخ خذ بعد اربع ساعات او نحو الخامسة ابرة وجسها في المطبوخ فاذا خرقته بسهولة يكون اللحم قد نضج وتكون المرقة استوفت شروطها

غيرها في المرقة

ضع في طنجرة قطعة من الفخذ او الساعد (والفخذ اجود) واذا اضفت الى ذلك دجاجة فنعم الصنيع واملأ الطنجرة ماء بحيث تغمر اللحم. و يوضع اعتيادياً من الماء ليتران او ثلاثة لكيلو غرام ونصف من اللحم واضف الى ذلك قليلاً من الملح وضعها على نار هادئة قبل الغليان حتى تسخن الطنجرة شيئاً فشيئاً وترفع حرارة الماء بالتدريج فتوسع الياف عضلات اللحم وتحل المادة الغروية التي فيها وعندما يزاد القدر شيئاً فشيئاً فالمادة المغذية التي في عضلات لحم الحيوان وهي القسم الادسم فيه تحل رويداً رويداً فتعطي المرقة دسامة. ويجب ملاحظة النار ان تكون دائماً معتدلة لان النار القوية

تجمد المادة الزلالية في داخل اللحم وتحصل من ثم عَلَى مسلوق قاس ومرقة لا دسامة ولا طعم لها

فبعد ان تكون قد رفعت الزفرة عن الطنجرة اضف اليها شيئاً من الجزر والكراث والبصل و بعد ان تكون شككت في بعضها ثلاثة من كبش القرنفل ودعها تغلي شيئاً فشيئاً في خلال اربع ساعات فاذا اعتمدت على هذه الطريقة تحصل على مسلوق طري وحسن الطعم وعَلَى مرقة دسمة ومغذية معاً

الفصل الثاني

في الشوربا

شوربا الفطارية

شوربا الخبز

خذ المرقة حين قشط الدهن عنها وهي تغلي ونزل الشوربا

فيكفي لاربعة اشخاص ليتر من المرقة و٦٠ جراماً من مادة الشوربا اما شوربا الخبز فتتطلب لكل من الاشخاص ١٥ جراماً من الخبز واما شوربا العصير والخضرة فدون شوربا الخبز كمية حذراً من ن تكون مميكه وكلما كثر المدعوون اكثر من المرقة والخبز بالنسبة الى عددهم واقطع الرغيف قطعاً كل قطعة غلظها سنتيمتر وضع هذه القطع في الشوربية وصب المرقة فوقها بحيث تغمرها وعندها يضاف الى الشوربا السكر المذوب وتملح الشوربا عند الحاجة

وتقدم الخضرة على حدة في صحن على انها في اخر موسمها تكون قاسية وكثيرة العروق فعدم تقديمها اولى وتستعمل ايضاً للشوربا قطع خبز مقمر

شوربا العجلة

خذ من لحم البقر المبر ليبرة ١ ونصف دجاجة منسولة العظام

واسحق ذلك كله وضعه في طنجرة مضافاً اليه من الملح جرام ١٠ وحلها بليتر ونصف من الماء واطبخها عَلَى نار هادئة وحركها بهدو ومتى اخذت في الغليان ضع الجزر واللفت والبصل والكراث والكرفس المفروم ودعها تغلي ٢٠ دقيقة ثم صفها وقدمها على المائدة

شوربا الشعيرية (الصوبو)

خذ ٦٠ جراماً من الشعيرية واغلها ٥ دقائق في ليتر واحد من الماء الغالي المضاف اليه اربع جرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك صفها بصفاة لاخراج الماء منها ثم القها في ليتر من المرقة الغالية وحركها بملعقة واقشط الزفرة لئلا تجبل ودعها عَلَى نار هادئة ٥ دقائق عَلَى حافة الموقد مغطياً من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغوة عنها لتعرف ملحها ذلك امر نوصيك به في كل ما تعده من المآكل على اختلاف ضروبه ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية من اي طرز كانت كمكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجينية وكثيراً ما يقدم مع الشعيرية صحن من الجبن مبروشاً

غيرها

اغل في طنجرة بالمرقة باقة بقدونس و بصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل ودعها ربع ساعة على النار حتى اذا غلت ضع فيها الشعيرية بعد ان تكون كسرتها قليلاً لتكون قصيرة عن الملعقة في تناولها فيكفي اذ ذاك ربع ساعة لطبخها

شوربا التابيوكا

اغل ١٢ دسيلتر من المرقة واسكب في المرقة بيدك شيئاً فشيئاً ٤٠ جراماً من التابيوكا الهندية وباليد الثانية حركه بملعقة كبيرة منعاً للتجبل حتى اذا سكبت الكل ضع الطنجرة على طرف الموقد واحكم غطاوها لئلا

تجمد على وجهها قشرة ودعها تغلي على نار هادئة ٢٠ دقيقة ثم اقشط الزفرة عنها وقدمها للمائدة

شوربا الارز

احسن الارز الذواتي . اغسل ٣٥ جراماً من الارز ثلث مرات واغله في لتر من الماء الغالي وحركه بالملعقة ثم ضعه بالماء البارد ثم صفها بمصفاة واسكب الارز في ١٢ دسيلتر من المرقة الغالية ثم حركها بالملعقة كي تمتزج جيداً بها ودع الطنجرة بعد ان تغطي ثلاثة ارباعها ٢٥ دقيقة على حافة الموقد حتى يعطي الارز وقتاً لينفلش ثم اقشط الزفرة عنها وقدمها على المائدة

غيرها

خذ من الارز ١٢٥ جراماً ونقه واغسله مراراً بالماء البارد وافركه بيدك وسق الارز بالمرقة شيئاً فشيئاً واطبخه على نار هادئة واحذر ان تحركه اثناء الطبخ اذ يقتضي للارز ان يكون صحيحاً حتى اذا نضج ضعه في الشوربا واضف اليه المرقة وقليلاً من الزوم مغلياً وبهذه الوسيلة تحصل على شوربا رائقة صافية بيد انه اذا سقي الارز مرة واحدة اثنا طبخه تكون الشوربا عكرة كمدة لا تروق للنظر

شوربا الارز بالحليب

تصنع شوربا الارز بالحليب بخلط الارز بالحليب وشوربا مستحلب اللوز باضافة ست لوزات مرة مسحوقة مع قليل من الحليب المغلي واعصرها لتستخلص حليبها واضفه بعد ذلك الى الشوربا

شوربا الارز بعصير البنادورى

هذه الشوربا تصنع على مثال شوربا الارز الفطارية على انه يزاد

عليها فقط عصير البنادوري ومن ثم خذ اثنتي عشرة بنادوري واعصرها وصفها وصب هذا العصير في الشوربا قبل ان تقدمها بخمس دقائق

شوربا الارز

خذ الارز ونقه واغسله واطبخه على ما ذكرنا مضيفاً اليه شيئاً من الزعفران وثلاثة رؤوس من الفليفلة الحمراء مسحوقة ثم قطعة من السمن او قليل من نخاع البقر المذوب وقدمه على جاط مرقة خاترة موضوعة وحدها في شوربية

شوربا السميد

اسكب ٥٠ جراماً من السميد في ١٢ دسيلتراً من المرقة الغالية وانت تحركها بملعقة اليخنا حتى اذا امتزج السميد غط الطنجرة جيداً وضعها على حافة الموقد ٣٠ دقيقة واسع بانها تغلي ملياً عَلَى نار هادئة

شوربا الخبز المفتت

ضع في طنجرة ١٢ دسيلتراً من المرقة و٦٠ جراماً من خبز تكسره لا تقطعه لان الخبز المقطع لا يبتل بسهولة وعكسه الخبز المكسر ودعه يغلي على مهل ٢٠ دقيقة وانت تحركه بملعقة خشب ومتى ذاب الخبز تماماً وصارت الشوربا خاترة قدمها للمائدة

غيرها

خذ لب الخبز الطري وضعه في طنجرة فيها ماء يغمره حتى يبتل ومعه ٢٥٠ جراماً من السمن والفلفل والملح واغله ساعة على حافة الموقد او على نار هادئة لئلا يلصق وعندما تقدمه على المائدة اضف اليه روبة من صفار اربع بيضات محلولة بقليل من الحليب والزبدة المقطعة قطعاً صغيرة ولا تكن هذه الشوربا سميكة كثيراً ومن الناس من يصفي هذه الشوربا عَلَى انها تخسر بذلك جانباً من خواصها

شوربا الملفوف

شوربا الملفوف موافقة في اكثر الفصول . خذ ملفوفة صغيرة وانزع منها اوراقها الاولية لانها قاسية واقطعها اربع قطع واغسلها بالماء جيداً وذبلها بالماء الغالي نحو ١٠ دقائق مع ٢ ايكتو من اللارد (شحم الخنزير) ثم انقعها بالماء البارد وبهاتين العمليتين يسهل هضمها حتى اذا انقعت جيداً ونظفت اعصرها جيداً كي تخرج الماء منها ثم ات كل قطعة منها بالملح والبهار وحضر باقة مزينة جزر و٠٠ اجرام بصل و١٠٠ اجرام ملح و١٥ كبوش قرنفل مشكوكة في بصلتين ضع اربع قطع الملفوف في طنجرة تسع من الماء ليتر ٤ ومعها باقة جزر وبصل وضع عَلَى الملفوف ٥٠٠ جرام من شاكلة البقر

ايكتو ٢ من اللارد الصغير المذبل مع الملفوف واضف من الماء لتر ٣ واغلها وانزع الزفرة عنها جيداً ودعها تغلي ٣ ساعات على حافة الموقد واخرج اللحم والخضرة والملفوف واقطع الملفوف قطعاً صغيرة حتى تكون منقسمة جيداً في المرقة وضعها في الشوربا بعد ان تكون قد وضعت فيها ٢٥ جراماً من الخبز واسكب المرقة فوقها وقدم

شوربا الخس

خذ من المرقة ١١ دسيلتراً ونق ٢٠٠ جرام من الخس من الورق ولا تبقِ الا اضلاعها وذبلها بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم اغمسها بالماء البارد ثم أعصرها قويا حتى تخرج الماء منها وتصير ناشفة وضعها في طنجرة واضف اليها ٣ دسيلتر من المرقة الفطارية وضعها على نار هادئة حتى تختر المرقة واحذر من ان يلصق الخس بالطنجرة اذ لا بد من ذلك اذا كانت النار قوية واضف اليها ٨ دسيلتر من المرقة واغلها حتى اذا غلت غلية واحدة ضعها على حافة الموقد ١٠ دقائق وضع ٤٠ جراماً من الخبز في الشوربا على

مثال الشور با الفطارية واقشط الرغوة عن وجهها واغمس الشور باوقدمها للمائدة

الفصل الثالث

في الشوربا الصيامية

خذ سمن جرام ٠٦٠ جزر ١٢٥ ٠ لفت ١٢٥ ٠ كراث ٠٥٠ ٠ بصل ٥٠ كرفس بعروقه ٠١٢ ٠ ملفوف ٠٢٥ خس ٠١٠ ٠ حميض ٠١٠ روس ورق الكزبرة ٥

حف الجزر واللفت ونق الكراث والكرفس والبصل والملفوف ونظفه واغسل وامسح كلاً منه واقطع كلاً من الكراث والكرفس والبصل والجزر واللفت والملفوف قطعاً طول احداها ٢ سنتيمتر وعرضها ٣ ميليمتر وضع هذه القطع في طنجرة ومعها السمن حافظاً الحميض والخس والكزبرة جانباً وحمرها على نار قوية وحركها بالملعقة حتى تصير الخضراوات المذكورة بلون قشرة الخوخة الغامقة وسقها بدسيلتر ١٢ من الماء واضف اليها شيئاً من الملح والفلفل ودعها تغلي عَلَى حافة الموقد ٣ ساعات عَلَى نار هادئة لئلا تختر كثيراً حتى اذا اخذت بالغلي اضف الحميض والخس والكزبرة التي لو وضعتها في الطنجرة مع وسائر الخضرة في وقت واحد لمنعتها بسبب العصير من ان تتقلى بالسمن واسكبها بالشوربية وقدمها للمائدة

وتصنع هذه شوربا الجوليان فطارية ايضاً واستحضارها كاستحضار الصيامية على ان الفطارية تصنع بالمرقة والصيامية بالماء ويقتضي في الفطارية ان لا تسهو عن المرقة فان كان لها ملح فلا تكثر منه للشوربا

شوربا البصل

خذ ٢٠٠ جرام من البصل ونقها واقطع البصلة قطعتين ثم افرزمنها

طرفيها لصلابتها واقطع البصلة عرضاً قطعاً رقيقة ذات غلظ واحد لكي يكون نضجها واحداً وذبلها ١٠ دقائق بالماء الغالي دفعاً لحرافة طعمها ثم صفها من الماء وضع في طنجرة ٣٠ غراماً من السمن واقلها على نار قوية ومتى اشقر البصل اضف اليه ٣٠ غراماً من الطحين (ملعقة كبيرة) ودعها دقيقتين على النار ثم اضف اليه الملح والبهار وحركها حتى تغلي واتركها ٥ دقائق عَلَى حافة الفرن وذق ملحها وضع في الشوربا ٦٠ جراماً من الخبز و٣٠ من السمن وصب المرقة على الخبز وحركها بالملعقة خفيفاً حتى يذوب السمن وقدمها عَلَى المائدة ومبروش الجبن عَلَى حدة

شوربا البصل المعقدة بالبيض

تصنع شوربا البصل معقدة بالبيض فتستحضر المرقة وتغمس الشوربا عَلَى ما ذكرنا قبلاً واكسر ٣ بيضات وافصل زلالها من صفارها وضع كلا منها في صحن على حدة واضف الى الصفار ٣٠ جراماً من السمن ومعه دسيلتر من الشوربا التي في الشوربية وحركها بالملعقة حتى تمتزج المرقة والسمن والبيض معاً وصبها بالشوربية وحركها ثانية وقدمها للمائدة وهذه العقيدة في الشوربية تصنع بمزيد السرعة وذلك حال تقديمها للمائدة

شوربا الحميضة

خذ من الحميض ١٠٠ جرام و٢٥ من الكزبرة و٥٠ من الخس ونقها واغسلها جيداً وافرمها وضعها في طنجرة ومعها ٢٥٠ جراماً من السمن و٣ قبصات ملح و ١ فلفل واقلها على النار وحركها بملعقة خشب كي تذوب الحشائش وبعد ٥ دقائق اضف اليها ٢٠ جرام طحين وبعد ٥ دقائق اخرى سقها بليتر من الماء وحركها الى ان تغلي لئلا يجمد الطحين ودعها ١٥ دقيقة على نار هادئه على حافة الفرن

وضع في صحن بيضتين تخفقها دقيقتين كخفق العجة واضف الى ذلك

٦٠ جراماً من السمن وحركه حتى يذوب السمن وضع ثانية دسيلتر من المرقة واضف اليها الروبة اي البيضات التي مزجتها بالمرقة وحركها دقيقة وقدم

شوربا البطاطا والكراث

نق واغسل ١٠٠ جرام من الكراث على ما ذكرنا اعلاه وقل وسق وملح وبهر كذلك واضف ١٠٠ جرام من بطاطة منقاة مغسولة ومقطعة قطعاً كبيرة واغل البطاطة برفق حتى تنضج واقطع ٣٠ جراماً من الخبز قطعاً رقيقة والقها في الطنجرة ومعها ٣٠ جراماً من السمن وحركها حتى يذوب السمن وقدمها للمائدة

شوربا عصير العدس

خذ ٤ دسيلتر من العدس الناضج الاشقر واغسله بالماء الفاتر وضعه في طنجرة ومعه ليتر ماء ونصف

ثم ضع بصلاً صحيحاً ٣٥ جراماً كرفس ٢٠ جزر ٣٥ ملح ١٠ واطبخ حتى اذا غلي العدس خفف النار ودع الطنجرة تغلي رويداً حتى تنضج ومتى كبست على عدسه وهرست يكون النضج قد تم ولاجل ان تلين العدس وتسهل النضج صب من نصف ساعة الى نصف ساعة اخرى كباية من الماء البارد بحيث لا تسكب اكثر من كباية وبعد ان تصب الماء البارد دعها تغلي وكان الاقدمون ينقعون الحبوب التي يرام اخذ مرقها منذ المساء فبدلاً من ذلك اضف الماء البارد ومتى نضج العدس صفه بصفاة واحفظ عصيره وصفه بمنخل من الشريط فوق صحن من فخار وسقه بجزء من المرقة مراراً حتى تصفى العدس بسهولة ومتى صار العصير اسكبه في الطنجرة حتى اذا اخذ بالغلي ضعه على حافة الموقد نحو نصف ساعة وحركه بملعقة من خشب لئلا يلصق العصير وضع ١٥ جراماً من الخبز في الشوربية واضف ٦٠ جراماً من السمن واسكب العصير على السمن والخبز وحركه بالملعقة لكي تذوب السمن وقدم

عصير اللوبيا البيضاء

خذ ٤ دسيلتر من اللوبيا البيضاء واصنع عصيرها كعصير العدس

عصير البزيلا

خذ ٥ دسيلتر من البزيلا الخضراء وضعها في طنجرة واغمرها بليتر ونصف من الماء واضف ٥ جرامات من الملح دون بهار وما تبقى اسلك فيه مسلك عصير العدس

الارز والشعير لشوربا العصير

يستعمل في شوربا العصير الارز بدلاً من الخبز ويقتضي لشوربا تقدم لاربعة اشخاص ٣٠ جراماً من الارز

اغسل الارز جيداً بالماء البارد ثم اطبخ حتى يفتح بماء قدرها ٢ دسيلتر وفي ٣٠ دقيقة يكون الارز ناضجاً وضع الارز بالعصير وضف اليه ١٥ جراماً من السمن بالشوربية وحركه وقدمه تلك طريقة يقتضي اتباعها في استحضار الشعير واغمره بماء قدرها ٦ دسيلتر لا غير واضف اليها ٨ جرامات الملح وضعها على نار هادئة ساعة ونصفاً وصفها جيداً في المصفاة واخلط الشعير بالعصير مضيفاً الى الشوربية ١٥ جراماً من السمن عَلَى ما ذكرنا في الارز

شوربا بالارز والحشائش

خذ من الحميض ٥٠ جراماً ومن الخس ٥٠ والكزبرة ٥٠ نق ونظف واغسل وافرم عَلَى ما ذكرنا في باب شوربا الحميض وضع هذه الحشائش في طنجرة تسع ليترين من الماء ومعها ١٥ جراماً من السمن و١٢ من الملح و٢ من الفلفل واقلها ٥ دقائق واضف اليها ١٤ دسيلتراً من الماء ودعها تغلي

على حافة الموقد ١٥ دقيقة وضع ٦٠ جراماً من الارز المغسول جيداً وحركها بالملعقة كي يخلط الارز جيداً ودعها على نار هادئة نصف ساعة وعند تقديمه للمائدة ضع في الشوربية ٣٠ جراماً من السمن واسكب ما فيها بالطنجرة وحركها وقدمها وكذلك تصنع شوربا الشعيرية من كل الانواع

شوربا حريرة

ضع في طنجرة ٣٠ جراماً من الطحين محلولاً باربعة دسيلترات من الحليب واحذر من تجبيل الطحين واضف الى ذلك قبصة (القبصة ما يؤخذ بثلاث اصابع) من الملح و٥ جرامات من السكر ودعها تغلي ٢٠ دقيقة وانت تحركها بملعقة خشب لئلا تلصق بالطنجرة واذا سمكت كثيراً اضف اليها الحليب حتى ترتخي ومتى نضجت الحريرة تكون خاثرة بحيث تجمد على الملعقة ومن الطحين ما يعقد اكثر من غيره ولذا اشير باضافة الحليب مجانبة لمزيد غلظ الحريرة ويليق بالحريرة السميد فانه سهل على المعدة لا سيما في الاحداث

حرّاق اصبعه

ضع ١٤ دسيلتراً من الماء في طنجرة واضف اليه ٥٠ جراماً من الخبز المفتت صغيراً وقبصة ملح و٢٥ جراماً من السمن وضعها على نار قوية حتى اذا اخذت بالغلي حركها بملعقة خشب لئلا تلصق بالطنجرة وضعها تنطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحركها. وضع في قصعة ٤ صفارات بيض محلولة بنصف دسيلتر من الحليب واضف الى ذلك ٣٠ جراماً من السمن وضع التقييع المذكور في الشوربية وقدمها للمائدة

شوربا السمك

لاجل صنع هذه الشوربا يقتضي لكل مدعو من ٢٥٠ الى ٣٧٥

جراماً من السمك . خذ اسماكاً مختلفة الاجناس كالبوري وغيره . وكلما كثرت اجناس السمك كانت الشوربا زكية فاخرة عَلَى انه يقتضي مجانبة كثر الدهن او الزيت وضع في الطنجرة اقداحاً من الماء على قدر المدعوين وقدحاً كبيراً من الخمر الابيض وقدحاً من زيت الزيتون وبصلتين مقطعتين قطعاً وراسين من الكراث المفروم واربعة رؤوس من الثوم والبقدونس المفرومة ناعماً وقليلاً من قشر البرتقال او الليمون الحامض وملعقة من الزعفران وكبشين من القرنفل وورقتين من الغار وملحاً وبهاراً وعلى هذه الاستحضارات ضع السمك بعد ان تكون قد نظفته وقطعته وحرك ذلك كله وضع الطنجرة على نار قوية (فلا يوافق خمود النار فيبطل الغليان) ودعها نصف ساعة وقدمها في شوربية وخذ السمك في ملعقة لئلا يتفتت

ومن الناس من يغمس احياناً قطعاً من الخبز بالمرقة ويقدم السمك وحده في صحن ويطبخون احياناً اسماكاً أُخر صغيرة قبل الوقت ويأخذون منها مرقة دسمة يستعملونها بدلاً من الماء وكثيراً ما يطبخون هذه الشوربا في مقلاة بدلاً من الطنجرة وذلك عَلَى نار من الحطب قوية تلك خير الطرق فالمقلاة خير من طنجرة النحاس ولهيب نار الحطب خيرٌ من الفحم فيكون الغليان سريعاً فتنطبخ الشوربا بسرعة وتجمع بين السرعة وحسن النضج.

الفصل الرابع

في ما يصلح من الشوربا ان يكون فطارياً او صيامياً

شوربا الملفوف

نقِ ملفوفة وعرها من ورقها واقطعها اربع قطع واضلاعها الكبيرة

قطعتين واخرج جذرها ومتى طابت المرقة خذ منها في طنجرة واطبخ الملفوفة وزد عليها باقة من الكرفس ولا تطبخ الملفوف ولا الكرفس في قدر المرقة فانهما يخولانها طعماً حاداً غير مقبول فلا تصلح بعد ذلك لعمل الصالصة واصنع الشوربا مستعملاً قشر الخبز بمعزل عن الفتات واغمس الشوربا بالمرقة في الطحين وضع الملفوف فوقها واخرج من قدر المرقة ما بها من الجزر والكراث واضفه الى الملفوف

شوربا الملفوف المتمايزة

قطع الجزر واللفت قطعاً تروق هيئتها للناظر وقطع الكراث المنقى قطعاً طولها من ثلثة الى اربعة سنتيمترات واقل الكل بالسمن او بدهن المرقة والسمن اولى ونق من الملفوف خياره وقطعه اربعاً وذبله بالماء الغالي حتى تذهب حرافته ثم غطسه بالماء البارد واعصره عصراً خفيفاً حتى تخرج منه الماء واضفه الى الخضر الاربع وواصل قليه ومتى تشرب السمن اضف اليه باقة كرفس وضع عليه مرقة كافية حتى اذا انضجت الخضر اقشط الزفرة عن الشوربا المغموسة وأهبها بحيث تستمر الخضرة على الخبز ولك ان تزيد عليها البزيلا في اوانها واذا وجد زوم استعمله تقوية للشوربا وهو يخولها لوناً وطعماً مقبولين ولدى عدم الزوم يستعمل للتلوين محروق السكر محلولاً بالماء او بصله محروقة على ان الزوم مفضل عليها لانهما لا يروقان للجميع

شوربا الملكة

خذ ما تبقى عندك من حطام الطائر او الدجاج او الديك الهندي واذا لم يكن ما يكفي فاضف عليه من لحم العجل المشوي وانزع عنها الجلد والعظام وخذ نحو ثلاث ملاعق من الارز واسلقه حتى يهرس حبه بسهولة وافرم اللحم واسحقه والارز معاً ثم خذ من القدر مرقة لم يدخلها الا الجزر والبصل

وضع المرقة في طنجرة مع عظام الطيور وجلدها واغلها نحو نصف ساعة وصف هذه المرقة بخرقة ناعمة وحل فيها عصير الطيور وليكن لوناً عنبرياً ولتكن كسائر شوربا العصير خاثرة ودعها تسخن على نار هادئة حتى اذا حان اوان تقديمها زد عليها قدحاً كبيراً من الكريما المضاعفة وضع في الشوربة قطع خبز مقلية بالسمن وقدم

شوربا جوليان فطارية

خذ اربع جزرات واربعة رؤوس لفت وستة من الكراث وستة من البصل وقلب كرفس وبزيلا وخس وحميض وكزبرة وقطع الاصول والعروق قطعاً رقيقة من قيراطين الى ثلاثة طولاً وشق البصلة شطرين ثم قطعها قطعاً نصف حلقة واضف البزيلا اذا وجدت واقل هذه الاصول والعروق كلها بالزيت عشر دقائق ثم ضع كفافها من المرقة حتى تغمرها واضف اليها قليلاً من الزوم عند وجوده وضعها ساعة على النار هادئة وقبل ان تقدمها للمائدة بعشر دقائق اضف اليها حفنة من خس واخرى من الحميض ونصف حفنة من الكزبرة المفرومة

شوربا فوبان

هي كشوربة جوليان والفرق بينهما ان الاصول تقطع في جوليان شبكات وفي فوبان اقراعاً اي كشاتبين ولا يدخل في كليهما الخبز

شوربا ربيعية

قطع الجزر بهيئة الزيتون واللفت بهيئة الثوم ولك ان تشكل في هيئاتها وقشر قدر ذلك من البصل الصغير ومثل ذلك من لبلوب الهليون والقرنبيط المقسم باقات صغيرة ومثله من اللوبيا الخضراء المقطعة كذلك ومن البزيلا . ذبل كلاً من هذه الخضر لوحده بالماء الغالي والملح ثم برّده

بالماء البارد ثم اصنع الشور با على ما يأتي :

خذ من المرقة الخاثرة او الزوم المغلي وضع عليه باقة من الكرفس واطبخ اولاً الجزر واللفت ثم البصل الصغير حتى اذا نضجت اضف اليها بقية الخضرة التي تكون قد نضجت اكثر النضج في تذبيلها والق عليها المرقة واحذر من ان تنضج هذه الخضرة نضجاً يحولها الى عصارة اما اللوبيا والبزيلا فلا بد ان تستمرا خضراوين ومرقة ذلك تكون رقيقة او خاثرة ويضاف الى جميع شور با الخضر قليل من السكر نزعاً لطعمها الحريف فانها لا تزول ولو بولغ بالتذبيل

شور با الجزر الجديد

خذ الجزرات الاكثر احمراراً وقطعها قطعاً تحاكي ريش الاوز طولها نحو ثلاثة قراريط وذبلها اولاً ثم بردها ثم اقلها بالسمن مع قليل من السكر واعصرها من الماء واغمرها بالمرقة واضيف اليها من الزوم ان وجد كي يخول الشور با قواماً ٠ وعلى هذا الطرز تصنع ضروب الشور با المذكورة آنفاً وانما نسميها باسمها مجانبة للتكرار

اولاً ٠ شور با اللفت مقطعة قطعاً متساوية مذبلة ومقلية بالسمن ٠ ثانياً شور با الكراث مقطعة ومذبلة ومقلية بالسمن ٠ ثالثاً شور با البصل الصغير الابيض مذبلة فقط ٠ رابعاً شور با لبلرب الهليون مذبلة ٠ خامساً شور با البزيلا مذبلة

شور با القديس جرمانوس

خذ ليترين من مرق عصير البزيلا بشرط ان لا تكون سميكة وابقها في درجة الغليان على جانب النار ثم حركها حتى ترغي وعقدها بصفار خمس بيضات بعد ان تختمها بقليل من الكريما وتضيف اليها قليلاً من الاسبانخ الاخضر وحفنة من السكر وقليلاً من السمن وافرغ الشور با بوعائها

بعد تصفيتها ثم اخلط معها كبيبات صغيرة من لحم الصيد

شوربا العدس بالاصطلاح الانكليزي

شيط اذنين عجل واسلخ عنها الشعر ونظفهما واغسلهما وضعهما في قدر صغير مع قطعة لحم العجل نيء واضف الى ذلك ثلاثة اوار بعة ليترات ماء واجعل القدر على النار ففي اول غلية حول القدر الى جانب النار فمتى بلغت الاذنان نصف استوا اضف اليهما ثلث ليتر عدس منقى ومغسولاً ثم اضف الى ذلك بصلة وقطعة كرفس اما الاذنان فيجب ان يتم نضجهما مع العدس ثم اخفق العدس وصفهِ بالمصفاة واجعله في قدر واخلط معه المرقة ثم صفهِ بالمصفاة الدقيقة الثقوب واغله وانت تحركه ثم ارفعه الى جانب واضف اليه الاذنين بعد تقطيعهما و بعده اغله مقدار ربع ساعة ثم ازل دهنه وقدمه الى المائدة مع قطع خبز مقمرة

شوربا الخروف بالاصطلاح اليوناني

اقطع ضلع خروف قطعاً متوسطة واقلها في قدر السمن مع بصلة مفرومة وعند ما يحرك اللحمة تبلها بملعقة صغيرة من الدقيق و بعد دقيقتين اخلط معها من ثلاثة الى اربعة ليترات مرقة واضف اليها باقة بقدونس وعند ما يحصل الغليان ارفع القدر الى جانب النار بالوقت الذي يكون لحم الخروف قد نضج ثم صف المرقة المتحصلة في قدر ثانية واضف اليها مايتين وخمسين غراماً من الارز واغله الى ان ينضج الارز تماماً ثم انزع العظم من اللحم وضعه في وعاء الشوربا واسكب فوقه وقدم

شوربا الحشائش

خذ كراثتين وخستين وحميض وكزبرة وافرمها فرماً خشناً واقل بالسمن اولاً الكراث ثم الخس والحميض ثم الكزبرة ومتى ذابت هذه الحشائش اغمسها بالماء السخن او بمطبوخ البزيلا وهذا اولى واضف اليها الملح والبهار

ودعها تغلي نصف ساعة ثم اضف اليها روبة من اربع صفارات بيض محلولة بقليل من الحليب وقطع صغيرة من الزبدة

شوربا البصل بالدهن او بالسمن او بالحليب

خذ اثني عشرة بصلة وقطعها شرائط وضع ٢٥٠ جراماً من السمن في طنجرة وحرقصها واضف اليها ملعقة طحين وحرقصها ثم ضع البصلات وحمرها حتى انقلت كلها وكادت تنضج اغمسها بالمرقة او بالماء او بالحليب المغلي وبهرها وملحها واضف اليها قليلاً من السكر اصلاحاً للذعة البصل

شوربا عصير الحميض

ذبل الحميض بالماء السخن وافرمه ناعماً وضع في طنجرة ليترين من الماء (ومرق اللوبيا والبزيلا مفضل) ومن السمن ٣٥٠ جراماً وملعقة كبيرة من عصير الحميض وملح وفلفل ومتى اخذت هذه الشوربا بالغلي عقدها بستة صفارات من البيض محلولة بالحليب مضيفاً اليها قطعاً صغيرة من الزبدة واغمس الخبز وقدم للمائدة

شوربا الشعير بالكرفس

اذب مائتي غرام من السمن في قدر واضف اليها مايتين وخمسين غراماً من الشعير المقشور وحمصه بضع دقائق بليترين او ثلاثة من المرقة البيضاء او من الماء الحار وحرك السائل الى ان يغلي وهيئه بما يلزم ثم اغل الشعير مقدار ساعتين واضف اليه حفنتين من اصول الكرفس المقطعة قطعاً صغيرة والمسلوقة سلقاً خفيفاً وبعد نصف ساعة عقد الشوربا بصفار ست بيضات مخفوقة بنصف كبابة من الكريما بدون طبخ واضف اليه مابة غرام من السمن وافرغه بوعاء الشوربا

شور با الكستنا

خذ خمسين او ستين كستناية واقشرها واطبخها بالماء والملح وانزع قشرها الاخير وضعها في هاون واغمس بالمرقة قطعة من الخبز قدر ربع كمية الكستنا واضفها الى الكستنا واسحقها معاً ثم خذ مرقة مغلية تكون قد غليت بها عظام غنم وحل العصير فيها ثم صفه بالمنخل واحفظها سخنة ثم صبها على قطع الخبز المقطعة اقماعاً والمقلية واضف اليها قليلاً من الملح وشيئاً من السكر وعند تقديمها للسفرة عقدها بقطعة من الزبدة قدر بيضة وذلك يخولها دسامة

خبز بالمرقة

خذ قشر الخبز وقطعه وخذ رغيفاً من الخبز الافرنجي وانزع منه لبه واغمسه برهة في دهن المرقة ثم ضعه على قشر الخبز الذي تكون قد نضجته ايضاً بدهن المرقة وتبله بالملح ودعه يتقمر بالفرن وصف الدهن جيداً وقدمه في قصعة والمرقة لوحده في الشوربية او خذ قشر الخبز المقمر واسكبه بالشوربية وصب المرقة الخاثرة علية واقشط الزفرة جيداً وقدم للمائدة

غربور

خذ الملفوف وقطعه ارباعاً وذبله بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد واضغط عليه وصفه من الماء وضعه في طنجرة في قعرها قطع من شحم الخنزير واضف ساق عجل وجزرات وبصلات وبقدونس بعروقه وغط الكل بقطع اللارد ثم اغمره بالمرقة وضعها عَلَى نار هادئة حتى اذ نضجت قطع خبزاً في صحن عميق وانقعه بالمرقة وعندها صف الملفوف من الماء ورش في قعر قصعة كميات من انواع الجبن المختلفة وابسط فوق المبروش منها اولاً طبقة من الملفوف ورشه بمبروش الجبن ثم طبقه بالخبز المنقوع ورشه

بالجبن ولا تزال كذلك حتى تمتلي القصعة وتكون الطبقة الاخيرة من الملفوف ورشها بالجبن رشاً بليغاً وضع هذه القصعة اما بالفرن او بفرن صغير على نار ين ودع هذه الشور با تتغمر على مهلها حتى تقدمها الى المائدة سخنة جداً

الفصل الخامس

في الزوم اي العصارة والعقيدة اي الروبة والصالصة والزينة

ان شئت عصارة من اللحم قدرها ليتر ونصف تخذ ٨٠٠ جرام من فخذ العجل وانسل عظامه واربطه وكسر العظام وضع اللحم في طنجرة واغمره بدسيلترين من الماء وضعه على نارهادئة لتحصل على مرقة خاثرة ينشأ عنها في عمق الطنجرة عصارة كاون قشرة الخوخة الفاتحة وفيما انت تستحضر المرقة الخاثرة حرك قطعة اللحم ويقتضي ان يتلون اللحم من الجهتين

ثم اضف من الماء ليتراً ونصفاً ومن الملح ٨ جرامات . البهار ٢ باقة مزينة ١ بصل ١٠٠ جرام جزر ١٠٠ كبش قرنفل ٢ واطبخ حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد وثلاثة ارباعها مغطاة ودعها تغلي ساعة غلياً بطيئاً واذا زدت في الغليان تكون العصارة عكرة

صف كل ما في الطنجرة بخرقة تحفظها لحين الحاجة واقشط الزفرة تماماً بحيث لا يكون في الزوم شيء من الدهن واخرج قطعة لحم العجل من الطنجرة وصفها في قصعة ورش عليها الملح واستعملها في الغد فطوراً بصالصة البلانكت او الايطالية او بصالصة الحريفة . واذا شئت ان تجعل العصارة رباً لاجل المأكولات الباردة فعليك بالطريقة المذكورة عينها الا انك تزيد رجل عجل عند التسقي و بعد طبخ ساعة اخرج قطعة

العجل وضعها في قصعة ورش عليها الملح كما ذكرنا واما رجل العجل فيقتضي ان تستمر في الطنجرة الى نهاية النضج ثم صف بالخرقة واقشط الدهن وضع الطنجرة في مكان بارد حتى يصير الزوم ربًا واذا تبقى في الرب شيء من الدهن فاقشطه تمامًا وضع رجل العجل في صحن وانسل العظام منها ورش عليها الملح وضعها جانبًا الى ان تبرد

(تنبيه) · تلك طريقة لصنع العصارة والرب سهلة وموفرة معًا بحيث يتبقي اللحم الى الغد اما فوائده فلا تخفى على ارباب الصناعة فان عصارة اللحم او زومه ضرورية في المطابخ اما لتقوم مقام المرقة واما لتخول الطعام طعمًا لا يحصل بالمرقة وحدها

غيرها

اولاً ضع في قعر الطنجرة قطعًا من البصل تغطيه كله · ثانيًا ضع على طبقة البصل دهن اللحم ودهن الخنزير ودهن البقر او الغنم بحيث يكون من الدهن الجيد · ثالثًا ضع على هذا الدهن اللحم اولاً قطعًا كبيرة ثم حطام الكستلاتات وساق العجل وحطام الطيور الخ ثم جزرات كاملة اومقطعة قطعتين وباقة مزينة واربعة روؤس ثوم وستة كبوش قرنفل وملعقة مرقة او ماء عند عدم وجود المرقة ولكن يقتضي اذ ذاك ان تضيف الى الماء ملحًا · رابعًا متى حضرت الزوم على ما تقدم غط الطنجرة غطاء محكمًا وضعها على موقد ناره قوية حتى يعرق اللحم واخيرًا انخز قطع اللحم الكبيرة براس السكين تسهيلاً لاخراج عصارتها المغذية فاذا خرج من اللحوم عصيرها واخذ هذا العصير يلصق اي عند ما لا يتبقى بتصعيد الاجزاء الرطبة المنطوي عليها اللحم والخضرة الا خلاصة اللحم التي هي جوهره المغذي تسمع للطنجرة دويًا خفيفًا فعندها خفف النار بوضع الرماد عليها ودع هذه الخلاصة تتلون مع طبقة البصل فينشأ عن ذلك عصارة

اذا انبعثت رائحتها الزكية دلت على ان العمل اوشك النهاية

واذا لم يكن عندك لاجل صنع العصارة قشطة عجل ولا ساقه نخذ ثلاثة او اربعة ارجل عجل او مقادم غنم فانها تحول العصارة القوام المطلوب

الفصل السادس

في العقيدة او الروبة

العقيدة الالمانية

هي روبة تصنع على النار وركنها الطحين المحلول بالماء والحليب او المرقة حسب المطلوب ولونها ابيض مصفر · حل الطحين بما ذكرنا من السوائل وصفها بالمصفاة واسكبها باليد الواحدة على الصالصة التي يرام تعقيدها وحركها باليد الثانية ٥ دقائق

الروبة

الروبة تصنع بالسمن والطحين وتطبخ على نار هادئة حتى يصير لونها كلون قشرة الخوخة الفاتحة وكيفية عملها هي ان تسقي الطحين والسمن وتحركها بملعقة خشب على نار قوية الى ان تغلي ثم ضعها على حافة الفرن ودعها تغلي ساعة واقشط الزفرة عنها وصفها في قصعة واحفظها للاستعمال

عقيدة البيض

ان روبة البيض تستعمل للشوربا والفراخ وهريسة الدجاج الخ · فان شئت ان تعقد الصالصة بالبيض فابعدها اولاً عن النار نحو دقيقتين حتى تبرد وخذ شيئاً من الصالصة التي يرام مزجها بصفار البيض وحركها بالصفار حتى اذا خفقت جيداً صب الروبة على الصالصة وحركها بملعقة الخشب حتى تأخذ بالغليان

الفصل السابع

في الصالصة او الطرطور

الصالصة البيضاء هي صالصة سهلة الصنع اذا تمت شروطها وان شئت صالصة لاربعة اشخاص . نخذ من السمن ٩٠ جراماً ومن الطحين ٣٠ ومن الماء السخن دسيلتر ٣ ومن الملح قبصة ١ ومن البهار ١ . وضع في طنجره ٣٠ جراماً من السمن و٣ من الطحين وامزج الطحين بالسمن واضف اليها الملح والبهار وصب عليها دسيلتراً ونصفاً من الماء السخن وحركها على النار بملعقة حتى تاخذ بالغليان اي حتى تظهر الفقاقيع الاولى فيكون من الطحين والسمن والماء ٣ دسيلترات و يقتضي ان يتوصل هذا الممزوج الى المطلوب بحيث يغطي ظهر الملعقة فيجمد . وعندها اضف ما ابقيت من السمن وهو ٦٠ جراماً واخرج الطنجرة من النار وحركها الى ان يذوب السمن تماماً وتتم الصالصة فتكون بما زيد عليها من السمن ٤ دسيلترات . واذا كانت رخوة لان من الطحين ما لا يعقد فاضف الدسيلتر الماء الباقي او نصفه فقط بحسب الاقتضاء وكرر الغلي اذا كان قد انقطع واضف الستين جراماً من السمن وحركها شديداً بالملعقة

غيرها

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن ونصف ملعقة من الطحين المحلول بالماء والملح ومبروش جوز الطيب ودعها تغلي على حافة الموقد ١٠ دقائق واخرجها من النار واضف اليها قليلاً من السمن وحرك الصالصة دائماً بملعقة من الخشب ولا تردها الى النار . تلك صالصة تصلح لجميع الخضر المطبوخة بالماء

الصالصة الهولندية

خذ من السمن الفاخر ٢٠ جراماً وخثر في طنجرة ملعقة من الخل بخمسة جرامات من الملح و٣ من البهار الابيض فيكون من ذلك ملعقة صغيرة من الخاثر واخرجها من النار واضف اليها ملعقتين من الماء البارد وصفارين من البيض خاليين من الزلال وضعها على نار هادية وحركها بملعقة خشب ومتى اخذ الصفار يعقد اخرجها من النار واضف اليها ٢٠ جرام سمن وحركها بملعقة حتى تذوب ثم ردها الى النار ٢٠ دقيقة واضف اليها ٢٠ جراماً من السمن ثم ارفعها عن النار واضف اليها ١٢٠ جراماً على ست مرات اي عشرين جراماً كل مرة ولا تضف الكمية ما لم تذب الكمية التي قبلها و بعد ان تكون مزجت ثلث السمن المذكور القِ في الطنجرة ملعقة ماء بارد لئلا تعقد الصالصة كثيراً واذا كانت مع ذلك كله تعقد على ظهر الملعقة بما يزيد على ميليمتر غلظاً اضف ملعقة ثالثة من الماء البارد وذق الصالصة وتبلها حسب ذوق المدعوين

غيرها

الصالصة الهولندية · ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة صغيرة من الطحين وصفاري بيض وملح وبهار وجوز طيب وحل جميعها واضف اليها ربع قدح ماء وعصير ليمونة حامضة وضعها على النار او على حمام ماريا وحركها جيداً بملعقة خشب لئلا تتحول الى زيت او تتجبل ودعها غليظة قليلاً واذا كانت غليظة كثيراً اضف اليها قليلا من الماء ومتى تمت على هذه الصورة اضف السمن اليها على ما ذكرنا في الصالصة البيضاء بحيث لا تردها الى النار ومثل هذا الختام يزيد الصالصة كلها طعماً وتحسناً

صالصة متردوتل

اذا شئت صالصة اعتيادية نخذ ايكتو من السمن و٣٠ جراماً من البقدونس المنقى المغسول المفروم ولا بد من غسل البقدونس مرتين اولاهما وهو بعروقه لاجل نزع التراب او الرمل منه . والثانية بعد فرمه فضعه في اناء وغطسه بالماء البارد وبعد ذلك اعصره شديداً ولا تتهامل في هذا الغسل الثاني فان للبقدونس طعماً حريفاً لا سيما في فصلي الخريف والشتاء . ضع السمن في قصعة والبقدونس المفروم ومعه من الملح قبصتان والبهار ٣ وملعقة عصير الليمون وقدم القصعة من النار حتى يرتخي السمن فيكون لها فقط قوام الكريما الغليظة وامزجها بالملعقة واخرجها كي تزين ولا تذوب هذه الصالصة فانها تتحول الى زيت

صالصة متردوتيل معقدة

خذ ١٥٠ جراماً من الصالصة متردوتيل المذكورة اعلاه وضع في طنجرة دسيلتراً من الصالصة البيضاء وحلها بدسيلتر من الماء واغلها ٣ دقائق وحركها بملعقة خشب ثم اضف اليه صالصة متردوتيل واخرجها من النار وانت تحركها

صالصة السمن

خذ من السمن ايكتو ٢ الملح قبصة ٢ البهار قبصة ٢ عصير الليمون ملعقة ٢ . ضع السمن والتابلة في طنجرة على النار وحركها بملعقة خشب ومتى ذابت بعض الذوبان اخرجها من النار وحركها الى ان تذوب تماماً . فاذا اخرجت السمن من النار ولم يذب الا بعض الذوبان وتركته يذوب خارجاً عن النار اكتسب من حسن اللون والطعم ما لا يكتسبه لو ابقيته يذوب تماماً على النار

الزبدة السمراء

من انواع الصالصة ما يسمونه صالصة الزبدة السمراء وطريقة صنعها ان تاخذ من الزبدة ايكتو ٣ وقطعها قطعاً وضعها في مقلاة على النار وذوبها حتى تكتسب لوناً اسمر وارفعها عن النار لتبرد. ثم ضع في طنجرة ٣ ملاعق خل وقبصتين من البهار وخثرها حتى تصفي ملعقتين وارفع الطنجرة عن النار حتى اذا تاكدت ان الزبدة المذوبة قد بردت جيداً صفها بالمصفاة فوق الطنجرة التي فيها الخل وامزج التابلة وسخنها حتى تقدمها للمائدة ولكن لا تدعها تغلي ابداً ولا بد للزبدة من ان تبرد قبل المزج لانها اذا كانت مسخنة فارت وفاضت

الصالصة الحريفة او صالصة بيكانت

لاجل ان تتبل نحو ليبرة من اللحم المسلوق. خذ من المرقة دسيلتر ٤ واشالوت جرام ١٥ وزبدة ٣٠ وطحين وخل ملعقة ٣ بقدونس مفروم ومغسول ملعقة ١ وكورنيشون مفروم ١

ونق الاشالوت وافرمه كالبقدونس وضعه في طنجرة واضف اليه الزبدة والخل وضعها على النار وحركها بالملعقة حتى يضمحل الخل وذلك متى راقت الزبدة وصفت واضف الطحين واطبخ ٤٠ دقيقة ثم سق باربعة دسيلترات من المرقة. واضف من البهار قبصتين وقطرات من السكر المذوب للتلوين. واضف الكورنيشون والبقدونس واغل وعند ظهور الفقاقيع اقشط الزفرة وقدم للمائدة؛

الصالصة الايطالية

اذا اردت تتبيل نحو ليبرة من اللحم المسلوق. خذ من المرقة دسيلتر ٣/١ ٣ خمر ابيض ١ وسمن جرام ٣٠ وطحين ٣٠ وحشائش ناعمة ملعقة ٣

خثر الخمر عَلَى حدة بحيث يصفي الدسيلتر نصفاً واضف اليه الملح والبهار من كل منها قبصة ٢ واصنع روبة من الطحين والسمن وضعها عَلَى النار ٣ دقائق وانت تحركها بالملعقة وسقها بدسيلتر ٣ من المرقة والخمر المختر واطبخها ربع ساعة وانت تحركها واضف من الحشائش الناعمة ٣ ملاعق وحركها على النار دقيقة ٢ واقشط الزفرة وقدمها للمائدة

الصالصة البهارية

خذ من المرقة دسيلتر ٥ وسمن جرام ٣٠ وعجين وخل دسيلتر ١ اشالوت ١٥ وصعتر ٣ غار ٢ قرنفل ٢ بقدونس بعروقه ٢٠ بصل مفروم حلقات ٥٠ جزر حلق ٣٠

ضع ذلك كله ما خلا المرقة والسمن والطحين في طنجرة واطبخه الى ان يجف نصف الخل وعندها اضف المرقة واغل ودعها عَلَى حافة الفرن واصنع في طنجرة روبة بالسمن والطحين واطبخها ٣ دقائق وانت تحركها بالملعقة وصب على هذه الروبة كل ما في الطنجرة الاولى بالتتابع منتظراً عند كل دفعة امتزاج ما تضيفه جيداً مخافة التجبيل واطبخ مدة ٢٠ دقيقة وانت تحرك ثم اضف قطرات من مذوب السكر لاجل التلوين وصف بالمصفاة واقشط الزفرة وقدم

صالصة بوليت

خذ من المرقة دسيلتر ٤ ومن السمن ٣٠ جراماً والطحين ٣٠ والبيض صفارين واصنع روبة في طنجرة بعشرين جراماً من السمن و ٣٠ من الطحين واغل ٣ دقائق وانت تحركها ثم اضف المرقة وحركها ربع ساعة على النار وعقدها بصفاري بيض و ١٠ جرامات من السمن الباقية وصفها بالمصفاة وقدم

لان هذه الروبة يقتضي ان تكون بيضاء ثم سقه بالمرقة الجيدة واضف باقة مزينة و بصلة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واذا وجد حطام دجاج او طائر فاضفها وسقها بالمرقة واضف الجوز والبصل و باقة مزينة وحضر المخملية بهذا العصير فانه افضل من المرقة البسيطة ودعها تطبخ ربع ساعة على حافة الموقد وافعل بها ما تفعله بالصالصة الاسبانيولية واستعمل هذه الصالصات لجميع الاشكال التابعة الشوربا و يتفرع عن المخملية ما يأتي وهي

الصالصة الالمانية

خذ من صفار البيض وحله بقليل من عصير الليمون واضف اليه مقداراً من السمن وعقده بالمخملية و بذلك تكون الالمانية وصفها واحفظها سخنة في حمام ماريا (اي ضمن وعاء فيه ماء سخن)

صالصة بشمال

هي من المخملية وخاثر الحليب . ضع في طنجرة نصف ليتر من زبدة الحليب وخثرها حتى يبقى نصفها واضف اليها قدرها من المخملية وانت تحركها جيداً لئلا تلصق في قعر الطنجرة حتى اذا اخذت قواماً ملائماً صفها بالمنخل وضعها في حمام ماريا

الصالصة الجنوبية

ضع في طنجرة مرقة السمك الذي طبختة فاذا كانت المرقة مركبة من الخمر والطيوب خذ منها ملعقتين وخثرها بملعقة من الصالصة الاسبانيولية سخنة واضف قبصة من السكر وخثره بدهن الانشاية . واذا كانت مرقة السمك من الماء والملح فقط ضع في طنجرة نصف قنينة من الخمر الجيد الاحمر و بصلة مقطعة قطعاً وراسين من الثوم مدقوقين واشالوت مفروماً و كبشي قرنفل وورقة غار وقليلاً من الصعتر و بقدونس عروق واطبخ ربع

ساعة ثم اضف ملعقة كبيرة من الاسبانيولية او من الصالصة السمراء ودع الصالصة على حافة الفرن واقشط الزفرة عنها وخثرها ثم صفها بالمنخل واضف اليها قبصة من السكر من دهن الانشاية فلا تكون على هذه الطريقة الصالصة مالحة وتستعمل للاسماك النهرية

صالصة فكتوريا

هي اجود صالصة تلايم السمك ٠ ضع في طنجرة ٢٥٠ غراماً من السمن واربعة صفارات بيض نيء طري وملعقة خل البيلسان وملعقة صغيرة من خل الطورخون وملعقة من خل الفلفل وملعقة صوبا وقليلاً من مبروش جوز الطيب واضف ١٢٥ جراماً من زبدة تقطعها قطعاً صغيرة لاجل تلوين الصالصة وضع ماء في طنجرة كبيرة تضع في قعرها قطعتين خشب وضع عليها طنجرة الصالصة كي لا تلصق بالطنجرة الكبيرة وضعها على النار وانت تحرك الصالصة حتى تسمك سمكاً ملايماً واذا كانت سميكة كثيراً خففها بخل البيلسان وذقها واصلح طعمها بخل فان شئت ان تكون حامضة اضف اليها قليلاً من الماء ولكن لا تزد الملح ما لم تذق بعد وضع الصوبا

صالصة القنص

ضع في طنجرة حطام ارنب نيئة وحجل او دجاجة الارض وقليلاً من الصعتر وورقة غار ونحو اربع بصلات وسقها بقدح خمر ابيض واسلق بحيث ينضج زومها فلا تلصق وسقها بقليل من زوم اللحم او المرقة الخاثرة ودعها تنطبخ نصف ساعة والطنجرة محكمة الغطاء لئلا يتصاعد عطرها ثم صفها بمنخل حرير واضف اليها ثلاث ملاعق من الصالصة الاسبانيولية

صالصة بوفرم

خذ ملعقة اشالوت مفروم ناعم وملعقة صغيرة من البقدونس الناعم

واضف الى ذلك قدح مرقة وقليلاً من الخل والبهار والملح ثم ضعها تحت مشوي القنص البري كالبط البري وما شاكله ففي طبخه يصفي الدهن على هذه الصالصه وقدمها وعليها المشوي

صالصة رافيكوت المفروم

خذ قليلاً من الكزبرة والسبول والمسيكة والطرخون وافرم الكل ناعماً وضع في طنجرة ملعقة خل وثلاث ملاعق محملية وبهار وملح واحفظ هذه الصالصة سخنة وعند تقديمها اضف اليها الرافيكوت وعقدها بقطة سمن ولا تضعها على النار

صالصة دهن الانشاية

خذ كمية من الاسبانيولية وسخنها واضف اليها قدر جوزة من دهن الانشاية ولا تردها الى النار واذا لم توجد اسبانيولية اصنع صلصه سمراء بالزوم او بالمرقه

دهن الانشاية

خذ ٦ انشايات ونظفها وصفها خفيفاً وانسل حسكها ودقها في هاون وزد عليها قدرها من الزبدة وصف الكل بمنخل شعر واحفظه الى حين الاقتضاء

صالصة البدلان والسلاطعين والسرطان البحري الخ

خذ البدلان وذبله بالماء السخن اي اطبخه بمائه ثم صفه وهكذا تعمل في السرطان البحري واطبخه بماء الملح الغالية واما السلاطعين فحرقصها بالبصل والبقدونس والصعتر والغار والملح وبقدح من الخمر الابيض . تلك صالصة واحدة وخذ قليلاً من المحملية واضف اليها ٢٥٠ غراماً من السمن وعند عدم وجود المحملية حضر صالصة بيضاء بالمرقة وضع لها السمن

ثم ضع فى هذه الصالصة ما ذكرنا من الحيوانات البحرية وما تضعه بها يسمى باسمه

دهن المحارة او البدلان

خذ انثى المحارة واطبخها وخذ ما برأسها من الاحمر وما تحت ذنبها من الابيض واسحق ذلك في هاون واضف السمن ثم صف بمنخل ويكون هذا الدهن احمر اللون جميلاً

صالصة سو بز

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وافرمها وذبلها بالماء الغالي وضع في طنجرة على نار هادئة ٢٥ غراماً من السمن والبصل المذبل واضف ملعقتين من المخملية ومتى احمر البصل بالسمن اضف ملعقتين من الطحين وسقها بنصف ليتر من الكريما الجيدة واطبخ الصالصة على نار قوية لكي تظل بيضاء وحركها دائماً لئلا تلصق واضف اليها ملعقة صغيرة من السكر حتى اذا نضج البصل صف بمصفاة او بمنخل شعر ولا يجب ان تكون هذه الصالصة سميكة كثيراً

صالصة الكريما

ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقتين من الطحين وحل الكل بالكريما والحليب وضع الصالصة عَلَى النار وانت تحركها دائماً نحو ٢٠ دقيقة حتى اذا نضجت اضف اليها ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم المغسول وتكون هذه الصالصه سميكة قليلاً وتستعمل ايضاً في حطام الاسماك

صالصة سو برم

ضع في طنجرة ثلاث ملاعق من المخملية ومثل ذلك من مرقة الطائر

الخاثر وضعها على نار نوية حتى اذا خثرت وعقدت قواماً عقدها بشيء من السمن وصفها بمنخل حرير وعند تقديمها اضف اليها عصير نصف ليمونة حامضة

القسم الثاني

في الزينة

الفصل الاول

الفطر

خذ اربع قلوب فطر في كل قلب نحو ست فطرات واقطع ذنبها والقها بالماء البارد ونظفها من الرمل والتراب ثم صفها بخرقة ولا تدعها طويلاً في الماء لئلا يغير طعمها ولونها وضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون ومثلها من الماء وخمسة جرامات ملح وخذ كلاً من ذلك وحفه بالسكين كي يتشرب عصير الليمون فانه يجعلها بيضاء وكلما صفيت قطعة القها بالطنجرة وحركها حتى تشرب الليمون والملح وضعها على نار قوية واضف اليها ٣٠ جراماً من السمن واغلها خمس دقائق وانت تحرك الطنجرة لكي يكون النضج واحداً وضع الفطر في قصعة وغطها بورق منعاً للاسوداد حتى اذا تم العمل تستعمل الفطر للصالصة وللزينة

فطر مقلي للزينة

خذ قلوباً من الفطر ونقها واغسلها جيداً واقطع اطرافها وضع في مقلاة ايكتو من السمن حتى اذا حمي ولم تحمر الق فيه الفطر واضف اليه من الملح قبصة ٢ ومن البهار ٢ وحرقص الفطر ٤ دقائق ورش عليه ٢٠ جرام طحين للتعقيد وحرقصه ايضاً دقيقة وسقه بدسيلتر من المرقة وضع

ملعقة بقدونس مفروم واشالوت مفروم مغسول جيداً فيكون الفطر المخضر اسمر فاتحاً

الجزر زينة

خذ ٤٠ جزرة متساوية القدر اذا امكن ليكون نضجها واحداً وقطعها بهيئة اجاصة واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلتر ٢ والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٢٠ دقيقة على نار قوية في طنجرة محكمة الغطاء وذلك كاف لنضج الجزر وتخثير المرقة واذا ابطأت المرقة في التخثير ارفع الغطاء عنها واحفظ الجزر لتستعمله زينة حلوية تقدمه على السفرة ومتى كان الجزر احمر كبيراً فلا يمكن استعمال الجزرة منه كاملة فعندها اقطعه قطعاً ٤ وحف القشرة بالسكين واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلتر ٣ وسكر ٥ جرامات وملح ٥ واطبخ على نار هادئة نطف ساعة والطنجرة مغطاة محكماً واذا كان النضج بطيئاً ارفع الغطا

اللفت

قطع ٤٠ قطعة من اللفت واقشرها بالسكين واغسلها وصفها من الماء ثم ذبله بالماء الغالي ٥ دقائق وصفها ثانية وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلترين والماء دسيلتر واحد والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٣٠ دقيقة على نار هادئة حتى اذا نضجت ارفعها عن النار واتركها في الطنجرة حتى تصفيها من الماء حين تزين بها

البصل الابيض زينة

خذ ٢٠ بصلة واقطع اطرافها وذبلها في الماء الغالي ٢٠ دقيقة وصفها ثم بردها بالماء البارد وانزع منها القشرة الحمراء مع الطبقة البيضاء التي تحتها وشقها في جانبها بالسكين وضع البصل في طنجرة ومعه من الماء دسيلترات ٦

والملح ٤ جرامات والسكر ٤ واطبخه برفق ثم صفه في اليخنا ٤ دقائق قبل ان تقدمها

البصل المحمر

حضر البصل وذبله على ما تقدم واقله حتى يحمر واستعمله في اليخنا وبها يتم نضجه

البصل المجمد

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وذبلها ٢٠ دقيقة بالماء الغالي وصفها بالماء البارد وانزع منها القشرة الصفراء واول طبقة بيضا ثم اخرج قلب كل منها بالسكين فينشأ عن ذلك خلواً وادهن المقلاة بالسمن وصف البصل صفاً لا يدع خلواً بينها وضع من السكر قبصتين في الخلو الذي صنعته في داخل كل من البصل وضعه على نار قوية لا شديدة الاستعار كي لا يسود السمن وحرك البصل حتي يحمر من كل جهاته ثم صب عليه رقة كافية حتى تغمره وسقه برقته في كل عشر دقائق لئلا يتصلب البصل واحفظه لتزين به

البطاطا للزينة

تستعمل البطاطا على ثلثة اشكال اولاً مسلوقة وهي خاصة بزينة الاسماك ثانياً محرقصة لزينة اللحم ثالثاً مقلية للكستلاته والبفتك والمقليات

البطاطا المسلوقة

خذ ٢٠ راس بطاطه وقطعه قطعاً بيضاوية الشكل واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها ليتر ماء و١٠ جرامات ملح واطبخها ١٥ دقيقة حتى اذا نضجت ثلاثة ارباع النضج اطرح عنها الماء ودعها تتم نضجها بتصعيد البخار وتضعها على نار هادئة جداً وتغطيها بصفيحه من الحديد ففي عشر دقائق تنضج نضجاً محكماً

بطاطة محرقصة

قطع البطاطة على ما ذكرنا واغسلها ونشفها بخرقة وضع ٣٦ جراماً من السمن المفقس في مقلاة كبيرة لئلا تجتمع البطاطة بعضها فوق بعض واحم السمن والقِ فيه البطاطة وحرقصها وفي كل ٣ دقائق شلها حتى اذا نضجت قدمها سخنة

بطاطة مقلية

خذ ٦ رؤوس بطاطة متساوية الحجم ونقها وضع في مقلاة كيلو من السمن وذوبه على نار قوية والقِ البطاطة في الحال وحركها من وقت الى آخر ليكون نضجها متساوياً ففي نحو ١٠ دقائق تتخذ لوناً جميلاً وان شئتها محمرة مقمرة زد عليها الغلي ٤ دقائق

اللوبيا البيضاء

اطبخ نصف ليتر من اللوبياء على ما تقدم الكلام في عصيرها حتى اذا نضجت صفها من الماء وضعها في طنجرة واضف اليها دسيلتر من المرقة وابكتو من السمن وملعقة بقدونس وقبصة ملح وقبصة بهار وحرقصها الى ان يذوب السمن وحرارة اللوبيا تكفي لتذويبه. وقس عليه

الارنبيط

خذ ارنبيطة من الارنبيط الابيض المتكاثف الزهر المتوسط واقطعها ثم اقسمها ٤ اقسام ونقها وارفع بالسكين القشرة القاسية الصلبة التي على جذعها وضع كل قطعة منها في قصعة ماء بارد ممزوج بنصف دسيلتر من الخل واغل في طنجرة ليترين ماء وضع الارنبيط في الماء الغالي دقائق حتى تذبلها ثم بردها واغل ليترين آخرين من الماء و ١٠ جرامات من الملح وصف الارنبيط من الماء واسلقه حتى ينضج

الملفوف

خذ ٥٠٠ جرام من الملفوف الاخضر العاري من الورق الاصفر وانزع ارومته والورق الاصفر منه واغسل وصف واطبخ ربع ساعة في ٤ ليترات من الماء و١٥ جراماً من الملح وصفها ثانية بخرقة بيضاء وعند استعمالها زينة ذوب ١٥ جراماً من السمن في مقلاة وضع فيها الملفوف وحرقصها ٤ دقائق ورش عليها قبصة خفيفة من الملح وقبصة صغيرة من جوز الطيب

الاسبانخ

خذ كيلو غراماً ونصفاً من الاسبانخ ونق واغسل بالماء الكثير وصف بالمصفاة وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وضع ٢٥ جراماً من الملح وصفها و بردها بالماء البارد وحرك كي يبرد الاسبانخ جيداً وعاجلاً فانك ان تركته يبرد لنفسه يصفر و يكتسب طعماً رديئاً ثم اكبسه جيداً حتى يستخرج منه الماء ثم ابسطه على مائدة نظيفة جداً في المطبخ وكرر التنقية جيداً وضمه وافرمه وضعه في قصعة وذوب في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن ومعها ٢٥ جراماً من الطحين واطبخها ٣ دقائق وضع الاسبانخ في طنجرة ٥ دقائق وانت تحركها دائماً بملعقة خشب لئلا يلصق واضف قبصتين من الملح و ٣ دسيلترات من المرقة تصبها على ٣ دفعات وكلما سقيت بدسيلتر منها حرك جيداً وعند التقديم اضف ٣٠ جراماً من السمن وقبصة من جوز الطيب حتى اذا امتزجت هذه الكمية من السمن بالاسبانخ لا ترجعها الى النار

الهندبا

خذ ١٢ قلباً من الهندبا الطرية الصفراء ونقها من العروق القاسية وهي الاوراق الاولى منها واقطع رؤوس الورق بحيث لا يبقى الاماقل

من الاخضر منها ثم اقطع الارومة حتى الورق وافتح قلب الهندباوا ستخرج ما قد يوجد فيه من التراب وغيره واغسل وصف على ما ذكرنا في الاسبانخ عَلَى ان مدة التذبيل تكون ٢٥ دقيقة وحضرها استحضار الاسبانخ بالسمن والطحين والملح والمرقة

الحميض

خذ من الحميض كيلو و ٥٠٠ جرام واجودها ما كان طرياً اخضر ونقها واغسلها بالماء الكثير وصفها ثم ضعها في طنجرة ومعها من الملح قبصة ٢ ومن الماء ليتر ٨ وضعها على النار ١٥ دقيقة وانت تحركها دائماً بملعقة خشب لئلا تلاصق وصفها بمنخل شريط ونقها وافرمها وضع في طنجرة ٣٥ جراماً من السمن و ٣٠ جراماً من الطحين واطبخ ٣ دقائق وانت تحركها دائماً وضع الحميضة في الطنجرة الثانية ودعها على النار ٣٠ دقيقة وانت تحركها وتصب عليها دسيلتراً واحداً من المرقة وبعد ١٠ دقائق دسيلتراً آخر واكسر في قصعة ٣ بيضات تضيف اليها دسيلتراً من الحليب واخفق ٣ دقائق واسكب على الحميضة واطبخ ٥ دقائق وانت تحركها جيداً بملعقة خشب وحفظها للزينة

عرف الديك وكلاه

ان عرف الديك المعوَّل عليه في الزينة يكون طرياً ومحمراً او مضاعفاً. نظفه واغمسه بالماء الغالي ثم اخرجه وصفه من الماء وافركه بين الاصابع لتقشر جلدته ثم ضعه بالماء البارد وصفه وضعه في طنجرة ومعه السمن وعصير الليمون وقليل من الملح واطبخه وسقه بقليل من المرقة واما كلى الديك فبعد ان تكون نقعتها بالماء البارد حتى تنظف القها فوق عرف الديك وهو يغلي واخرجها في الحال فاذا تركتها تغلي تتفتت وتضاف احياناً الى كلى الديك بيضات الغنم واستحضارها كما ذكر

كستلاتة ضان من ٢٥٠ جراماً على نار قوية ٧ وعلى البروش ٦ كستلاتة عجل ٢٠٠ جرام على نارها هادئة ٤ كستلاتة الخنزير الصغير ككستلاتة العجل وزناً ووقتاً . كستلاتة الضان الملتوتة بسحوق الخبز عَلَى نار هادئة تتطلب زيادة دقائق في الشي كستلاتة العجل والخنزير الصغير الملتوتة بسحوق الخبز على نار هادئة تتطلب دقيقتين زيادة

الفصل الرابع

في القلي

للقلي شرطان احدهما نار قوية والثاني ان تحمى مادته بحيث يتصاعد بخارها فلكي تعرف اذا كانت المادة تصلح للقلي خذ قطعة صغيرة من الخبز واغمسها لحظة بالمقلاة فاذا ظهرت دلائل القلي عليها تكون المادة قد حميت او الق في المقلاة باطراف اصبعك قطرات من الماء فاذا برك في طشت وقذفت الماء تكون المادة قد حميت ثم ضع ما تريد قليه والمادة على حرارتها اذا كان ما تقليه قطعاً صغيرة سريعة القلي واذا كانت القطع كبيرة وتتطلب زيادة في القلي جمد النار قليلاً والا فيحترق سطحها ولا يقلى داخلها والاختبار خير هاد ومادة القلي هي الدهن والشحم والسمن والزيت وخير المواد الدهن او الشحم وخير الشحم الكلى فافرمه وذوبه عَلَى نار هادئة واحذر تحميره ومتى راق يكون قد سلي تماماً فارفعه عن النار ودعه يبرد ربع ساعة ثم صفه بصفاة اما السمن فيحمى في مدة اقرب من احماء الدهن وكذلك الزيت فانه يحمي في ٢٥ دقيقة . ودليل حسن القلي ان يكون اشقر اللون ناشفاً يابساً . اما الدهن او الشحم فقلّ به السمك والحلويات السكرية والدهن اولى فانه يلين المقلي . اما السمن فشرطه ان يكون

جديداً منقساً صافياً حسن اللون والطعم فيحسن المقلي لوناً وطعماً فان لم يكن كذلك حاكت شحم الخنزير بانها ترغو على النار وتفور· الزيت للطائر والسمك الصغير ينبغي ان يكون جديداً فاخراً فاذا كان عتيقاً تظهر عفونته اذا حمي و يكسب المقلي طعمة العفن وقد علمنا الاختبار ان زيت الزيتون يطلب قلياً خفيفاً ومن ثم لا يحمى كثيراً والا فيتغير طعمه و يكسب المقليات لوناً كمداً بيد ان شرط المقليات ان تكون شقراء لامعة

روبة المقلي

تستعمل الروبة لقلي اللحم والاسماك والاشكال السكرية وان تكون من ١٢٥ جراماً من الطحين و بيضتين وملعقتين من الزيت· انخل الطحين وضعه في قصعة واجعل في وسطه حفرة تصب فيها من الماء دسيلترين واضف اليه من الملح ٣ جرامات وصفاري بيض وملاعق زيت واحفظ زلال البيض كي تخفقه بعده وامزج جيداً وحركها حتى تصير الروبة مدلوكة وذات قوام تعقد على ظهر الملعقة فاذا كانت سميكة كثيراً اضف اليها نحو دسيلتر من الماء وقبل ان تقدمها بنحو ٢٠ دقيقة اضرب زلال البيض قوياً وامزجه بالروبة واحفظه للقلي

مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه

خذ مسحوق لب الخبز و بيضاً مخفوقاً وزيتاً او ٨٠٠ جرام من الخبز البايت المنشور واكسر القطع في خرقة بيضاء ولف الخرقة عليها وافركها حتى يصير لب الخبز دقيقاً وصفه بمنخل و يبسه واحفظه في علبة مطبوقة· ولاجل الروبة منه اخفق البيض حتى يصير مائعاً والى قدر كل ثلاث بيضات اضف ملعقة زيت وملعقة ماء وقبصة ملح وقبصة بهار واضف من الماء حسب المقتضى لئلا تصير الروبة سميكه· واما مسحوق قطع الخبز فيصير من قشر الخبز وقطعة القمرة فتسحق وتنخل وتحفظ كمسحوق لب الخبز

المسلوق بالبطاطة

خذ ٧٠٠ جرام من لحم البقر المسلوق وقطعه قطعاً مربعة واخرج منه الدهن وما كان يابساً وخذ ايكتو من شحم الخنزير من الصدر واخرج جلده وقطعه قطعاً واحم الشحم في طنجرة حتى يحمر ومعه ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر سقه بليتر من الماء واضف اليه ٥٠٠ جرام من البطاطة الصفراء المنتقاة المقطعة كقطع اللحم و باقة مزينة و بصلة واطبخها نحو ربع ساعة واضف اليها قطعة اللحم واطبخها ١٠ دقائق طبخاً حتى اذا نضجت اخرج الباقة وذق كي تحقق التابلة اذ لا تدرك تمليح شحم الخنزير مالم تذقه وقدم

مفروم المسلوق

خذ ٧٠٠ جرام من مسلوق البقر وعرقه اي اخرج منه العروق والدهن وما كان يابساً وافرمه ناعماً واصنع روبة من ٣٠ جرام سمن و ٣٠ طحيناً واطبخ ٣ دقائق ثم اخرجها من النار وصب فوقها ٤ دسيلترات من المرقة واضف اليها قبصتين من الملح وقبصة بهار وحرك دقيقة وارجع الى النار ولا تزال تحرك ١٠ دقائق ثم اضف المسلوق ومعه ملعقة بقدونس مفروم وحركه نحو ٣ دقائق واذا كان اللحم المفروم سميكاً زد عليه نحو ليبرة من المرقة و يكون هذا المفروم ايضاً بصالصة ايطالية او صالصة البنادورى وايتهما اعتمدت سخنها اولاً ثم اضفها الى المفروم على ما ذكر وضعه على النار وحركه ٥ دقائق وذقه لكي تملحه وتبهره و يقتضي ان تتحقق تابلة الصالصة التي تقدمه بها

سنبوسك المسلوق

حضر ٧٠٠ جرام المسلوق على ما ذكر في المفروم وضع ٤ دسيلترات من صالصة بوليت في طنجرة وخثرها حتى تصفي ٣ دسيلترات وعقدها بثلاثة

صفارات بيض واحفظ الزلال جانباً وضع اللحم المفروم في الصالصة المعقدة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم مغسول وقبصة من الملح و ٢ من البهار وامزجها جيداً بملعقة خشب وابسطها على مائدة ودعها تبرد ثم اقسم المفروم ستة عشر جزءاً ورش على المائدة طبقة من مسحوق الخبز وضع الستة عشر جزءاً من المفروم فوق المسحوق المذكور كل جزء بعيداً عن الاخر ٦ سنتيميرات وغط هذه الاجزاء بطبقة من مسحوق الخبز تعادل الطبقة الاولى وكتل تلك الاجزاء كتلا متعادلة واخفق الزلال الذي ابقيته بحيث تكسره ولا يرغو واضف اليه قبصة بهار و ٢ ملح وملعقة زيت و ١ ماء واغمس تلك الكتل في زلال البيض المخفوق ولته في مسحوق الخبز وضعه على المائدة قبل ان تقدمه بنحو ٢٠ دقيقة احم القلية السخنة وصف هذه القراص على المصبع وضعها بالقلية حتى اذا نضجت نصف النضج شلها بالمغرفة حتى تحمر كلها معاً ومتى احمرت ومكنت تحت الاصابع اخرجها ورش عليها الملح وصفها وكللها بالبقدونس وقدمها للمائدة

المسلوق عَلَى المودة سخناً

خذ من لحم الصدر او الكتف كيلو ٢ وقطعه قطعاً مربعة وخذ من لحم الخنزير ايكتو ٣ واقشط جلدها وضعه جانباً لتنقعه بالماء السخن وقطع الشحم شراحي ورش الملح والبهار وشك اللحم على هواه واربط اللحم المسلوق وضعه في الطنجرة ومعه من الخمر الابيض دسيلتر ٥ والعرق ١ والمرقة ٦ والماء ٦ ومن ارجل البقر بعد نسل العظام منها وتذبيلها بالماء الغالي ٢ وجلد شحم الخنزير الذي ذبلته وضعها على النار واضف اليه من الملح ٣٠ جراماً واغلها ثم اقشط الزفرة وضع من الجزر ٥٠٠ جرام وبصلة وكبش قرنفل ٣ وباقة مزينة وملح ٢ جرام بهار قبصة ٢ وغط الطنجرة وضعها عَلَى حافة الموقد فتغلي برفق ٤ ساعات ونصفاً حتى اذا نضج اللحم ضعه في

قطعاً وفوقها قطعة من لحم بقر عارية من العظام وزنها كيلو ٢ متبلة بالملح والبهار واغمرها بالمرقة او بالماء السخن واطبخها بطيئاً على نار هادئة نحو ست ساعات ثم خذ ملفوفاً ابيض وقطعه قطعاً واسلقه لوحده بالماء والملح وقبل التقديم للمائدة بربع ساعة ارفع اللحم من الطنجرة وضع فيها الملفوف المسلوق المصفى من الماء واجعل بان تكون له مرقة وقدم اللحم المسلوق على الملفوف

المسلوق على الطريقة الانكليزية

اطبخ عَلَى نار هادئة في ليتر ونصف من المرقة كيلوجراماً ونصفاً من لحم البقر المجرد من العظام والمقطع قطعاً مربعة وبعد نحو ثلاث ساعات من طبخه بطيئاً اضف الى مرقته الخاثرة مبروش القشرة الخارجة الرقيقة من الليمون الحامض ودعه ينطبخ نحو نصف ساعة حتى اذا نضج تماماً تبله بالملح والبهار وعند تقديمه صب في الصالصة ملعقة من عصير الليمون ولك ان تزينه بالفطر او بالبطاطة او بالجزر

ضلع البقر مكبوسا

خذ ضلعاً من البقر وزنه كيلو ٢ وشمره واخرج منه عظم السلسلة ولا تبق الا عضم الضلع واربطه وضعه في طنجرة على قدر تماماً واضف اليه من المرقة دسيلتراً والعرق دسيلتراً والملح ٢٠٠ جرام والبهار قبصة ٢ والبصل ١٠٠ جرام ٠ ومن القرنفل كبشاً ٠ وباقة مزينة ٠ والجزر ١٠٠ جرام واطبخه مدة ساعتين طبخاً بطيئاً والطنجرة مغطاة بغطاها واذا شئت ان تتحقق نضجه انخزه بالابرة وصف اللحمة على قصعة واحفظها سخنة وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن عنه وخثره بحيث يصفي نصفه واضف الضلع على القصعة وغطه بالزوم ويقدم ضلع البقر بالمعكرونة وجميع الخضرة المذكورة في باب الزينة

قلب البقرة على الموده

خذ قلب بقر طرياً سميناً وشقه شطرين لا تفصلها عن بعضها البعض واخرج الدم من داخله واغسله جيداً وشكله بشحم الخنزير كالمسلوق على المودة واربطه وافعل في طبخه وتزيينه ما فعلته في المسلوق المذكور

لسان البقر

خذ لسان البقر وعرقه من الغضار يف وغيرها وأنقعه ساعة في الماء البارد ثم ضعه في طنجرة في ٤ ليترات من الماء واضف اليه من الملح ٣٥ جراماً والبهار قبصة ٣ والبصل ١٠٠ جرام وباقة مزينة ٢ كبش قرنفل ٢ واطبخه ٣ ساعات ومتى تحققت نضجه ارفعه عن النار وارفع عنه الجلدة البيضاء وضعه في قصعة وقدمه بالصالصة الحريفة او الطليانية او صالصة البنادورى ومرقته تستعمل في شوربا الخضرة فانها افضل من الماء

حنك البقر

خذ من احناك البقر والقها بالماء الغالي ١٠ دقائق وصفها وحكها جيداً وشق كل حنك شطرين وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلتران ومن الملح ٢٥ جراماً و باقة مزينة و بصل ١٠٠ جرام و كبش قرنفل واطبخ بطيئاً ٣ ساعات وصف الاحناك على خامة ونشفها باسفنجة قليلاً وارفع جميع ما تبقى في الزوم من الدهن وصف وقدم . وتقدم هذه الاحناك بصالصة البوليت او الطليانية

غيرها

نظف احناك البقر جيداً وغطسها اولاً بالماء الغالي ورفقها حتى تنزع

قوية ومعها من السمن ٥٠ جراماً والزيت ٥٠ والملح قبصة ٢ والبهار ٢ ويكون الكرش يقرقش ولونه اصفر غامق واغل فى مقلاة ثانية من البصل ٦٠٠ جرام تحضرها كتحضير شور بالبصل ومعها ٥٠ جرام زيت حتى يحمر البصل وضع الكرش في المقلاة التي فيها البصل واضف اليه ملعقة بقدونس مفروم وملعقة خل وسخنها دقيقة وامزج وقدم

غيرها

قطع الكرش قطعاً صغيرة مربعة طويلة واقلها بالسمن حتى تحمر وقطع ست بصلات واقلها حتى اذا اصفرت صفها واغلها مع الكرش على نار هادئة بعض دقائق قبل التقديم واضف اليها عصير الليمون الحامض

كلي البقر مقلية

خذ كلية بقر كبيرة وشقها شطرين طولاً وشق كل شطر عرضاً بغلظ نصف سنتيمتر وذوب ايكتو من السمن في مقلاة حتى اذا ذاب السمن ضع الكلية بالمقلاة ومعها ملح قبصة ٢ وبهار ٣ وقلبها ليكون قليها واحداً وبعد ٦ دقائق صف الكلية في مصفاة وضع في مقلاة ٣ دسيلترات من الخمر الابيض حتى يصفي ربعه ومعه ملح قبصة وبهار قبصة وارجع الكلية الى المقلاة ورشها بنحو ٢٥ جراماً من الطحين وحرقصها دقيقة ٢ ثم اضف الخمر ودسيلتراً من الماء ودسيلتر مرقة واغل دقيقة ثم اضف ملعقة بقدونس مفروم وذق التابلة وقدم. ولك ان تحرقص كلى البقر ولا تصفيها ولا تغلي الخمر ورشها ٢٥ جراماً من الطحين وسقها بدسيلتر ٢ من الخمر ودسيلتر من المرقة واغل دقيقة واخرج الكلية من الصالصة وضعها بالقصعه واغل الصالصة ٤ دقائق واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وصب الصالصة وقدم واما ملحها وبهارها فعلى ما ذكر آنفاً تلك طريقة اسرع من المتقدمة وقد قصد بها توفير الوقت. والخمر اذا لم تغله يحمض الكلى

غيرها

شق الكلي شطرين وانزع منها اللحم الابيض الصلب وافرمها وضعها في مقلاة او صحن للقلي ومعها السمن وحرقصها على نار قوية لئلا تخسر زومها فاذا تحرقصت قليلاً اضف اليها ملعقة صغيرة من الاشالوت والبقدونس المفرومين وتمم تحرقصها ثم عقدها بنصف ملعقة طحين وسقها بقدح خمر ابيض وتبلها بالبهار والملح ثم ابعدها عن النار ولا تدعها تغلي واضف اليها قدر جوزة من السمن وعصير ليمونة حامضة

كذلك القلي بالشمبانيا بدلاً من الخمر الاصفر . واما الكلى بالفطر فيكون باضافة الفطر مقلياً بالسمن

ضلع بقر مشوية

خذ ضلع بقر وزنها كيلو ٢ وقطعها وحضرها على ما ذكر في باب ضلع البقر مطبوخة واشوها ساعة على نار هادئة ولكن على حال واحدة وصف زومها الذي نزل في الاناء واقشط الدهن وقدم

المتل المشوي

المتل المشوي هو قسم من لحم البقر المشتمل على السميسكة الحقيقية والكاذبة المنفصلتين عن بعضها البعض بسلسلة عظم فهذه الاقسام الثلثة يكون منها المتل ويصير منها الروستو . خذ المتل واربطه وضعه بالبروش واشوه

غيرها

خذ متلاً احمر اللحم تتخلله عروق دهنية ويغطيه الدهن وعرقه وانقعه قليلاً بتابلة من زيت الزيتون والملح وعصير الليمون الحامض والبصل المقطع قطعاً وضع قطعة اللحم في البروش على نار معتدلة وحول الجمر نحو طرفي المشوي وسقه من وقت الى وقت اي كل ربع ساعة بما يقطر من الزوم

والدهن ودعه على البروش نحو ساعتين بحسب كبره وقدمه بصالصة مصنوعة لوحدها في زومه مضاف اليها ملح و بهار وقليل من الخل واشالوت مفروماً ناعماً وزينها بالبطاطة الصغيرة المقشرة والمنظفة والمطبوخة بالمرقة والزبدة الطرية او السمن والملح والبهار والمحرقصة بالسمن

سميسكة البقر مشوية

خذ السميسكة وانزع منها الجلد والدهن الذي فوقها فقط وشكها بشحم الخنزير ولذلك اداة خصوصية ودع الدهن الذي في القسم العصبي الذي على الجوانب ليستي السميسكة في شيها فتحفظ زومها وتكون قد اعددت تابلة من البهار والملح وعصير الليمون الحامض والصعتر والغار والبقدونس و بصلتين مقطعتين و كبش قرنفل وشيئاً من الزيت وانقع السميسكة بهذه الصالصة نحو ثمان ساعات الى العشرة ثم ضعها بالبروس وغط القسم المشكوك بالشحم بورقة مدهونة بالزيت او بالدهن وضعه على نار ملائمة حتى اذا نضج اللحم ارفع الورق المدهون حتى يأخذ اللحم لوناً ومتى ثبت تحت الاصبع يكون قد تم نضجه ولا تقدم السميسكة وقد بولغ في شيها لانه يجب ان تكون وردية اللون اذا جرحتها بالسكين ولك ان تقدم السميسكة بما تشاء من الزينة والصالصة

سميسكة البقر بالفطر

خذ كيلو و٥٠٠ جرام من سميسكة البقر وعرقها وشكها بشراحي مربعة بطول ٥ مليمتر من شحم الخنزير الابيض الطري فاذا كان منه قطعة مشبوهة فتفسد السميسكة كلها وصفها بالبروش واشوها ٤٠ دقيقة وسقها كل ١٠ دقائق مرة وصف زومها واقشط الدهن عنه وقدمه تحت المشوي ويستعمل اعتيادياً للسميسكة المشوية صالصة حريفة او ايطالية وذلك في صحن وحده

غيرها

عرق السميسكة واخرج جلدها وعروقها وقطعها قطعاً ترققها قليلاً وتجعلها مدورة وذوب السمن في مقلاة والقِ فيها قطع السميسكة وتبلها بالبهار والملح وعند تقديمها حرقصها عَلَى نار قوية ومتى رأيت الزوم على سطحها اقلبها الى الجهة الثانية حتى اذا مسستها وجمدت تحت اصبعك اخرجها من النار وضعها على هيئة اكليل في قصعة وصف السمن وضع قليلاً من الزوم كي تحل ما جمد في قعر المقلاة من زوم السميسكة واضف ملعقة من الاسبانيولية وخثر وقدم بعصير الليمون

بفتك بالبطاطة

البفتك يكون دائماً من السميسكة والا لا يسمى بفتكاً ويكون البفتك من قطعه بغلظ ٤ سنتيمترات مقطوعة من عرض سميسكة البقر رققها قليلاً وقطع ما في دائرها من العروق والجلد لتكون بيضاوية الشكل وز ينها بالبهار والملح وضعها في الزيت لتلين وحمرها ٨ دقائق على نار هادئة وضع البفتك في قصعة ومعه ٥٠ جراماً من صالصة مترودتل وزينه بالبطاطة المقلية وقدمه

البفتك بدهن الانشاية

لاجل بفتك عادي خذ انشاية واغلها ونشفها جيداً واسحقها على مائدة بظهر السكين واخلط مسحوقها بنحو ٤٠ جراماً من السمن وصفها بالمنخل وضع دهن الانشاية في قصعة تكون قد حميتها كذلك تحمي كل قصعة تقدم فيها المقليات وضع البفتك على السمن وقدم

سميسكة مقلية بالفطر

ان السميسكة المقلية تكون من قطع اللحم عينها التي يصنع منها

البفتك ولذلك حضر قطعة سميكة على ما ذكر في فصل البفتك بالبطاطة ورش عليها الملح والبهار وضع في مقلاة ٢٥ جراماً من السمن والق فيه السميسكة واقلها اربع دقائق على نار قوية ثم قلبها واقلها ٤ دقائق واحذر كي لا يحترق السمن واخرج السميسكة وضعها في صحن ثم ضع ٨ جرامات طحين في السمن الذي بالمقلاة وحركها دقيقة بملعقة خشب وامكب دسيلتراً من المرقة وعصير الفطر المستعمل زينة وصف الصالصة بالمصفاة في مقلاة صغيرة وخذ الفطر المحضر على ما في باب الزينة وسخنه بالصالصة وضع السميسكة على القصعة وصف الفطر عليها وصب الصالصة وقدم

السميسكة بالزيتون

هذه يكون استحضارها كما ذكر · خذ ٢٤ زيتونة تدورها للزينة وارفع النوى منها وذبلها ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفها على خامة وضع الزيتون بالصالصة ودعه دقيقة ٢ وصفه حول السميسكة وقدم

اعتبارات في المحمرات

يقتضي ان تكون نار المحمرات قوية وان لا يقطر زوم اللحم وان يأخذ بالشي لوناً اصفر جميلاً وهذا لا يتم اذا كانت النار هادئة على ان كثرة النار قد تحرق اللحم وتفسد طعم الصالصة فيقتضي من ثم ان تكون النار معتدلة ما بين قوية وهادئة

كبد البقر

قطع الكبد قطعاً صغيرة وملحها وبهرها وعاملها معاملة البفتك ولا تزد في شيها ثم ضعها في صحن مسخن وادهن كل قطعة منها بصالصة المترذوتل باردة

الفصل الثاني

في العجل

العجل عند الاجانب كالضان عندنا فقد رغبوا فيه لنعومة لحمه وسهولة هضمه فانه مغذ وموافق للصحة وخير لحم العجل ما كان ابيض سميناً وكان دهنه شفافاً لا كمداً وافخر ما عوّل على استعماله في المطابخ المشهورة الفخذ والمتل والكتف والاضلاع والساعد والرقبة والصدر والعصعص

المشوي منه

خذ من المتل كيلو ٢ ومعها الكلى واقشر الدهن وعظام السلسلة ولفها والكلية في داخلها واربطها وضعها في البروش واشوها ساعة ونصف على نار هادئة وسقها كل ربع ساعة وصف الزوم واقشر الدهن عنها ورش الملح وارفعها عن البروش وقدم

المتل الاعلى

خذ من المتل الاعلى من الاضلاع كيلو ٢ وانشر نصفها طولاً والسلسلة معاً بحيث لا يبقى من عظم كل ضلع الا سنتيمتر ٥ ولفها واربطها وضعها بالبروش واشوها ساعة ونصف على نار هادئة ثم رش عليها الملح ٥ دقائق قبل تقديمها وصفها واقشر الدهن عن الزوم على ما ذكرنا

العجل بالبلانكت

خذ من صدر العجل كيلو ا وجرام ٥٠٠ وقطعه قطعاً مربعة بغلظ ٦ سنتيمترات وضعها في طنجرة واغمرها بالماء واضف اليها من الملح قبضة ٣ والبهار ٣ واغل وارفع الزفرة عنها وضع ٢٠٠ جرام من البصل ومن

القرنفل كبش ٢ وباقه مزينة ١ واطبخ ساعة اعلى نار هادئة حتى اذا نضج نضجاً كافياً صفه بمصفاة كبيرة ونظف القطع جيداً وضعها في طنجرة واصنع في طنجرة ثانية روبة بنحو ٣٠ جراماً من السمن و ٤٠ طحيناً وحركها ٥ دقائق على النار ثم اخرجها من النار واخرج المرقة كلها وانت تحرك بالملعقة وخثرها ٢٠ دقيقة وانت تواصل التحريك . وعقدها بصفارات بيض ٣ وصف بالمصفاة في الطنجرة التي وضعت فيها قطع اللحم واغل دقيقة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وامزج وقدم

غيرها

اصنع صالصة بلانكت وضع فيها قطعاً من حطام العجل المشوية وعرق القطع اولاً بنزع الجلد الملون منها وقطعها قطعاً رقيقة منتظمة الهيئة مدورة كانت او بيضاوية الشكل وسخنها بصالصة بلانكت واضف اليها زينة من الفطر او الكماية

لحم العجل على الطريقة البرجوازية

خذ قطعة من فخذ العجل او من اللحم ما بين الذنب والكلي وزنها كيلو ١ و ٥٠٠ جرام وشكها بشراحي لحم خنزير على ما ذكر في باب لحم البقر على المودة وار بطها وضعها في مقلاة واغمرها بليتري مرقة وارفع الزفرة في اول الغليان وضع ٤٠٠ جرام جزر و ٣٠٠ بصل و ٣ كبوش قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ٢ وبهار ٢ وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها واطبخ على نار هادئة ٣ ساعات وقبل ان ترفعها عن النار بعشرين دقيقة غطها بغطاء من حديد عليه النار كي تتحمر اللحمة وسقها سناً بالزوم حتى اذا نضج اللحم ضعه في قصعة وصف الزوم بالمصفاة وارفع الدهن وخثر نصف تخثير واضف ملعقة صغيرة من مذوب السكر للتلوين واقطع الجزر قطعاً متساوية وانزع الخيط من اللحم وزينه بقطع الجزر وبنحو ١٠ بصلات وقدم

غيرها

خذ قسماً إما من الكلى او من الفخذ واقله بالسمن حتى يتحمر ثم ضف اليه قدح ماء و باقة مزينة وثلاث بصلات و بهار وملح واطبخه على نار هادئة نحو ثلاث ساعات في طنجرة واضعاً على الغطاء قليلاً من النار ولك ان تضيف الى ذلك شيئاً من الجزر او البطاطة الناضجة بعض النضج وارفع الدهن وقدم

متل العجل مكبوساً

خذ متل العجل وانسل منه العظم واربطه وضعه في طنجرة ومعه من السمن ٢٠ جراماً واقله بحيث يحمر اللحم من جميع جهاته وصب عليه من المرقة ٨ دسيلترات واضف من البصل ١٠٠ جرام والجزر ١٠٠ و كبش قرنفل ٢ و باقة مزينة ١ وملح قبصة ٢ و بهار ١ واطبخ دائماً على نار هادئة نحو ساعتين وغط الطنجرة ولكن دع لها منفذاً نحو قيراطين واخرج اللحمة وضعها على قصعة وصف الزوم بالمصفاة وارفع الدهن وختر نصف تختير وفك الخيطان وضع عَلَى قصعة وقدم بعد ان تكون سقيت بالزوم .
و يقدم هذا المتل المحمر بالحميض والهندبا والاسبانخ

لحمة محمرة

تصنع اللحمة المحمرة اعتيادياً من جوزة فخذ العجل . نخذ كيلو او ٥٠٠ جرام من اللحم وانزع منه العظام وشكه بشحم الخنزير وضعه في طنجرة ومعه من المرقة دسيلتران وضعها على النار تغلي حتى تختر المرقة واحذر من ان يلصق اللحم في قعر الطنجرة ومتى اخذ زوم العجل صبغة مصفرة واتخذ قواماً وصار غروياً اضف اليه ٦ دسيلترات من المرقة واطبخ ساعة برفق الى ان تختر المرقة والطنجرة مغطاة نحو ثلاثة ارباعها حتى اذا انتهى الغليان

ارفع الغطاء وضع مكانه غطاء من صفيحة حديد عليها طبقة من النار وسق لحم العجل في كل اربع دقائق حتى يتخذ لوناً مصفراً لامعاً تلك طريقة يقصد بها التجميد وضع اللحم على قصعة وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن وسق قطعة العجل . و يقدم ايضاً بالحميضة وتوضع الحميضة اولا على قصعة وتوضع قطعة اللحم عليها وتسقى بزومها كذلك بالهندبا والسبانخ

غيرها

خذ جوزة فخذ العجل وعرقها بان تنزع منها الجلد والالياف وشك سطحها بشحم الخنزير وضع في قلب طنجرة جزر و بصل وسق بقليل الزوم او المرقة واطبخ برفق عَلَى نار بن وسق بمرقته من وقت الى آخر واحذر من ان يبالغ في تحميره لان المرغوب من هذا اللحم نعومته ولك ان تقدمه بمرقته بعد ان تقشط عنها الزفرة وتختر او بعصير الحميض او الهندباء او الاسبانخ او البنادورى او البزيلا او الخيار او الزوم او الصالصة البستانية الخ

كستلاتة العجل مشوية وملتوتة بسحوق الخبز

خذ كستلاتة من ٢٠٠ جرام وعرقها اي دقها حتى ينكسر اللحم ولا ينتفخ عَلَى النار وانزع عظم السلسلة والعرق الذي حول الجوزة والجلد الذي يغطي لحم القصبة ولاجل ان تشوي الكستلاتة رش عليها الملح والبهار من الجهتين وادهنها بالزيت خفيفاً عَلَى ما ذكر في باب التحمير وحمرها ٨ دقائق ولاجل ان تلتها بسحوق الطحين اغمسها اولاً بالسمن المذوب ثم غطها بسحوق الطحين وحمرها على نار هادئة ١٠ دقائق وضع تحتها من الزوم المحضر

كستلاتة مقلية

بعد تعريق الكستلاتة بلها واغمسها بالسمن بسحوق لب الخبز

والحشائش الناعمة وحمرها على نارهادئة وقدمها وتحتها زوم او صالصة الزيتون

كستلاتة عَلَى الطريقة الميلانية

عرّق الكستلاتة وتبلها واقلها بالسمن حتى تحمر من الجهتين واضف اليها قليلاً من الزوم المختر ومن عصير البنادورى فانه يحسنها لوناً وطعماً وقدمها والمعكرونة تحتها

كذلك الكستلاتة بالطليانية حضرها على ما ذكر وقدمها وتحتها الصالصة الطليانية . وبالاختصار فلك ان تقدم الكستلاتة المحمرة بماتراه من الزينة او العصير

كستلاتة على الطريقة الانكليزية

خذ من هبر العجل ورققه وقطعه كالكستلاتة وقطعها على عددها وعلى هيئتها شراحي شحم خنزير وذوب سمناً في طنجرة وضع فيها قطع اللحم والشحم ومتي احمرت من جهة اقلبها الى الجهة الثانية حتى اذا نضجت ارفعها عن النار وصف قطع اللحم والشحم اكليلاً اي بجانب كل قطعة لحم قطعة شحم وضع في الزوم ملعقة صغيرة من الطحين وحله جيداً وسقه بقليل من الماء ولا تغلي هذه الصالصة بل صبها تحت الكستلاتة . واذا كان الشحم كثير الملح اسلقه اولاً نصف سلقة بالماء ثم استعمله على ما تقدم

كستلاتة مقلية بالفطر

خذ الكستلاتة على ما في باب كستلاتة العجل المقلية والملتوتة بمسحوق الخبز وشيئاً من الفطر وحضّره على ما ذكر في فصل الفطر من باب الزينة ورش عَلَى الكستلاتة الملح والبهار واقلها في ١٥ جراماً من السمن ٢٠ دقيقة واقلبها بعد ٦ دقائق كي تحمر من الجهتين واخرجها وضعها على قصعة في الصحن وضع في قصعة اخرى على النار ٨ جرامات من الطحين لاجل الروبة

قد صفت شيئاً من زومها في الصحن فصب هذا الزوم في الصالصة وضع اللحمة في القصعة وضع الصالصة على النار حتى اذا غلت اضف ٣٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروماً وحرك بالملعقة حتى تمتزج الصالصة بالسمن جيداً وصب الصالصة على الشراحي وذق التابلة وتحقق وقدم

قصص العجل على الطريقة البروفنسالية

خذ كيلو ١ من صدر العجل وقطعه قطعاً مربعة بغلظ ٥ سنتيمترات وقطع ٣٠٠ جرام من البصل على ما ذكر في باب شور با البصل وخذ نصف ورقة غار مفروم وكذلك من الصعتر المفروم و٤ جرامات من الثوم المفروم. وضع في طنجرة ٢٠٠ غرام من الزيت واضف اللحم والبصل والغار والصعتر والثوم وقبصة ٢ من الملح و٤ من البهار وضعها عَلَى النار وغطها بغطاء من صفيحة حديد فوقه نار واطبخ نحو ساعة ٢ وحركها كل ٥ دقائق مرة بملعقة خشب واضف دسيلترين من المرقة وملعقة بقدونس مفروماً خشناً واطبخ ٥ دقائق وصفها في قصعة وصب الصالصة على اللحم وقدم واعلم ان الصالصة البروفنسالية لا يقشطون الدهن عنها والثوم من خواص هذه الصالصة وقد يستغنى عنه

القصص بالمارينا د

حضر القصص كتحضيره بالبيوت والفرق بينهما انه بدلا من ان تضع روبة اطبخه ربع ساعة مع مارينا د مطبوخة وصفه وضعه في عجينة للقلي واقله في قلية غير حامية كثيراً. وقدمه وفوقه قليل من البقدونس مقلياً ولك ان تحضر هذا القصص بجميع اشكال الصالصات وانواع الزينة وبعد ان تقليها تكون قطعتها كما قطعت القصص بالبوليت فصفها في طنجرة وضع في قعرها شراحي لحم الخنزير وصف فوقها القصص وغطه بقطع الجزر والبصل مضيفاً ورقة غار وصعتر بعروقه و بقدونس وسق بقليل

من الزوم او المرقة واغل على نار هادئة نحو ثلاث ساعات واذا سلكت هذا المسلك في تحضير القصص تصنع ايضاً القصص بالشرتريزفصفه كالحجل بالملفوف بابدال الحجل بقصص البقر والخس المقلي بدلاً من الملفوف · و بالمليون تقدم بزينة من المليون في وسطه · والبزيلا تقدم بزينة من البزيلا وشحم الخنزير كذلك على الطريقة البستانية · كذلك بصالصة البنادوري وعصير الحميض بيخنا الفطر · و بطبقة من الهندبا · و بصالصة السو بز و بالجملة سمِّ هذا الشكل باسم كل صالصة تزين بها

لوزة العجل

لوزة العجل بالزوم المحضر او الحميض او الاسبانخ او صالصة البنادورى خذ لوزتين من زور العجل سمينتين غير مشققتين وشق القصبة ولا تفصلها من اللوزة وانقع اللوزات بالماء البارد ٤ ساعات وذبلها في طنجرة بالماء الغالي وضعها على النار وحم حتى تتثبت اللوزات وتنتفخ وتتخذ هيئة مركبة هوائية ولا تكون اللوزات صلبة كثيراً ذلك يمنع تشكيكها وضعها في صحن ماء بارد ودعها تبرد تماماً وصفها واكبسها بين صفحتين وفوقها ثقل كيلو ٢ وشكها على ما ذكر في باب السميسكة المشوية

وضع اللوزات في مقلاة صغيرة فيها دسيلتران من المرقة الملونة بنحو نصف ملعقة من السكر المذوب ورش عليها قبصة ملح وضعها على النار وخثر المرقة كي تصير زوماً ذا قوام غروي وارفعها عن النار وسقها بدسيلترين من المرقة وارفع القبصة كلها بالسكين وارجع اللوزات الى المقلاة وغطها بغطاء حديد فوقه نار واطبخه على نار هادئة وسقه بالزوم الى ان يجمد ومتى اشقرت تكون قد نضجت فاقشط الدهن وصب اللوزات في القصعة وسقه بالزوم وقدم · واذا لم يكن الزوم خاثراً اضف دسيلتراً من المرقة

واغل دقيقة ٢ واقشط الدهن ويقتضي ان يكون الزوم قد بلغ مبلغه
وقس عليه اللوزات بالهندبا والحميضة والاسبانخ وصالصة البنادوري

اللوزات مشكوكة

انقع اللوزات بالماء الفاتر ساعة واذا امكن الليل كله ثم ذبلها بالماء الغالي حتى تشتد وادخل آلة شك اللحم فيها دون ان تمزقها و بردها بالماء البارد وصفها واكبسها قليلاً لتأخذ هيئة مفلطحة وعرقها وشكها بالشحم الناعم · وضع في قعر الطنجرة شراحي شحم تضع عليها اللوزات واطبخ نصف ساعة على نارين وحمرها وقدمها وتحتها طبقة الزينة او الصالصة التي تراها

راس العجل

خذ راس عجل يكفي المدعوين ويكون سميناً وابيض وانزع منه العظام كلها واقسمها شطرين تسهيلاً لتذبيله واخرج منه اللسان والنخاع وضع اللسان في صحن وانقع النخاع بالماء البارد لينظف وقطع كلاً من شطري الراس ثلاث قطع واجعل قطعة الاذن مربعة تسهيلاً لصف القطع فيما بعد وذبل بالماء الغالي ٢٠ دقيقة وصف ثم برد بالماء البارد واصنع روبة على ما يأتي وهي ان تفرم ايكتو من دهن البقر او شحمه فرماً ناعماً في طنجرة كبيرة الى ان تذوب حتى اذا صفت وراقت اضف اليه من الطحين ايكتو ٢ والماء ٦ ليترات والبصل ١٠٠ اجرام وباقة مزينة ٢ وراس ثوم ٣ وكبوش قرنفل ومن الخل نصف ليتر والملح ٤٠ جراماً وبهار ٢٠ وحرك بملعقة خشب حتى اذا اخذ بالغليان ضع الراس بالطنجرة واضف اليه اللسان واطبخه ساعتين ونصف على حافة الموقد وتكون قد غطيت الراس الذي في الطنجرة غطاء تاماً بطلحية ورق سميكة والا فيسود منه ما يغطيه الماء وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها حتى اذا

نضج الراس اخرج الجلدة البيضاء من اللسان وشقه شطرين طولاً دون ان تفصلهما تماماً وعند التقديم اطو خامة وغط بها قعر قصعة بيضاوية الشكل وضع في طرفها القطع التي فيها الاذان وسائر القطع على جوانبها واللسان الذي تبسطه يكون بين الاذنين والنخاع فوق اللسان وصف ٤ باقات بقدونس في خلال الاربع الزوايا وباقتين من كل ناحية من النخاع ويؤكل راس العجل على هذه الطريقة الطبيعية بالزيت والخل ويقدم البقدونس والبصل المفرومان والقبار في صحن لوحده

غيرها

خذ راس العجل ونظفه وانزع منه العظام وانقعه بالماء ليلاً كاملاً ثم نشفه وحكه بعصير الليمون ولفه في خامة وضع في طنجرة حفنة من الطحين وقطعاً من الشحم وملحاً وجزرتين و بصلتين مشكوك فيهما كبشان من القرنفل وحل ذلك كله بكمية كافية من الماء بحيث يتغطى الراس واطبخه على الاقل ثلاث ساعات حتى اذا نضج صفه وضعه في قصعة وافتح الراس كي تخرج العظام التي تغطي النخاع ودع النخاع مكشوفاً وانشر اللسان وشقه طولا وضعه على فمه ورش عليه حفنة من البقدونس وقدمه في صحن الصالصة . هذه التابلة لوحدها وهي اشالوت و بقدونس مفرومان و بهار وملح وزيت وخل

تحضير النخاع

انزع عن النخاع الجلدة الحمراء التي تكون عليه ولكن احذر من ان يتكسر وانقعه ايضاً ساعة حتى اذا نظف وابيض ضعه في طنجرة في ليتر ونصف من الماء و١٥ جراماً من الملح ونصف دسيلتر من الخل واغله حتى اذا مضى نصف ساعة يكون النخاع قد نضج

رأس العجل بصالصة بوفروم

حضر راس العجل عَلَى ما تقدم ولاجل ان تصنع الصالصة بوفروم ضع في طنجرة ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول ونصف دسيلتر من الخل وخثره تخثيراً تاماً وصف بالمصفاة نصف ليتر من مرقة مطبوخ راس العجل على الاشالوت واغل ٥ دقائق واضف ملعقة بقدونس مفروماً وذق التابلة وقدم الصالصة بصحن خصوصي لها

الراس بالبوليت

ذبل نصف راس عجل ثم قطعه قطعاً مربعة واطبخه على ما تقدم آنفاً حتى اذا نضج صفه وخذ من الصالصة الابوليت ٦ دسيلترات واضف اليها ملعقة طرخون مفروماً وضع قطع الراس في الصالصة وضع الكل في قصعة وقدمه

راس عجل منقوع بالماريناد

قطع نصف راس عجل قطعاً مربعة بعد ان تكون ذبلته وطبخته على ما ذكر آنفاً انقعه ساعة بنحو ١٠ اجرامات ملح و٥ بهار وملعقة زيت وملعقة خل وامزج جيداً حتى تبتل كلاًّ من القطع المذكورة وقبل ان تقدمها بنحو ٢٥ دقيقة صف قطع الراس من هذا النقيع (ماريناد) وحضر ٦ دسيلترات روبة من عجينة القلي وخذ كيلو ١ و ٥٠٠ جرام من الدهن واحم القلية واغمس كل قطعة في الروبة المذكورة وضعها في خامة ورش عليها الملح واطو خامة في قصعة وضع فوقها القطع قدم

لسان العجل

خذ لسان عجل وعرقه وذبله واطبخه على ما ذكر في باب لسان البقر

و يقدم اللسان العجل بالصالصات الحريفة او البنادورى والطليانية ولكل لسان ٤ دسيلترات

(حمراء) او رئة العجل

خذ كيلو ١ من رئة العجل الطرية وشيئاً من الفطر المحضر على ما في باب الزينة وحضر ٢٥٠ جراماً من شحم الخنزير وانزع منه جلدته وبلها في قصعة وحرقص الشحم في طنجرة ومعها ٦٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر ضعه من صحن وقطع الحمراء قطعاً مربعة وقلها بالطنجرة حتى تسمر ولا تدعها تحترق ورش ٤٥ جراماً من الطحين وحركها على النار ٣ دقائق ثم اضف اليها من المرقة ٣ دسيلترات والخمر الابيض ٢ والماء ٤ وزوم الفطر واطبخ وحرك حتى اذا غلت ضع من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ و باقة مزينة ٠ البصل ١ كبش قرنفل ٢ وصف الشحم الذي وضعته جانباً وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تغلي ساعة ونصفاً غلياناً بطيئاً وخذ ٢٠ بصلة وقلها في قدر واطبخ نصف ساعة وضع الفطر واطبخ ايضاً ٥ دقائق واخرج الباقة والبصلة المشكوك فيها كبش القرنفل وذق التابلة فيقتضى ان تكون زكية وصف اللحم واضف الزينة والصالصة

هشة العجل (غلاف الامعاء)

خذ كيلو ١ من هشة العجل البيضاء المغسولة جيداً والمنقوعة وذبلها بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد وضعها في طنجرة كبيرة ومعها من الماء ٥ ليترات و باقة كبيرة من ٣٠ جرام بقدونس و٥ صعتر و ٥ غار و ٢٠٠ جرام بصل و ٣ كبوش قرنفل وراس توم و ٤٠ جرام ملح و ١٥ جرام حب البهار واغل وانشط الزفرة واطبخ بطيئاً ساعتين على حافة الموقد وعند التقديم صف وضع الهشة على القصعة وقدم القبار والبصل والبقدونس المفروم على ما ذكر في باب راس العجل

غيرها

غسل الهشة وذبلها بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم بردها بالماء البارد ثم اطبخها ساعتين في روبة وضع في طنجرة ملعقة طحين ونصف قدح خل وملح وبصلتين مشكوك في احداهما كبشان من القرنفل وباقة مزينة وقدمها سخنة جداً اما بالخل او بالقلية او بصالصة بلانكت وتحضر الهشة ايضاً كهريسة الدجاج مع عصير الليمون الحامض

مقادم (قوائم) العجل في لابوليت

خذ ارجل عجل بيضاء جداً وارفع منها العظم الكبير الذي في وسطها وذبلها بالماء الغالي واسلقها نظير راس العجل حتى اذا نضجت اخرج العظام الصغيرة بكل اعتناء واكبسها بين صفحتين فوقهما ثقل كيلو ١ فمتى بردت اقطع كل رجل ٨ قطع متساوية الحجم وخذ ٦ دسيلترات من صالصة لابوليت وضع القطعة بالصالصة واغلها حتى اذا اخذت بالغلي اخرجها وقدمها

غيرها

ان تحضير ارجل العجل كتحضير راسه ولكن اذا شئت استعمال مرقتها كمرقة لحم مجلدة فاطبخها بالماء فقط وقليل من الملح وبصلة وجزرة مقطعة واخرج اولا العظم الكبير وشق الرجل شطرين واغمرها بالماء حتى تغطيها وسقها حتى تكون المرقة هلامية بزيادة وتقدم بصالصة لابوليت او بالمارينا د او بالاشالوت والبقدونس المفرومين والبهار والملح والزيت والخل فقط

مقادم العجل مقلية

حضر المقادم على ما ذكر واقلها على ما يقلي راس العجل بالمارينا د وقدم البقدونس المقلي والصالصة البهارية لوحدها

غيرها

متى نضجت المقادم قطعها قطعتين وانقعها بتابلة المار يناد ساعة ٢ ثم اغمسها بروبة القلي واقلها بقلية حامية حتى تحمر جيداً وتقدم على خامة والبقدونس المقلي فوقها٠ ولك ان تترك نصف المقادم تاماًوان تلته بسحوق الخبز وحمرها على نار هادئة وضعها في قصعة والصالصة التاتارية لوحدها

نخاع العجل بالخمر

يحضر نخاع العجل على ما ذكر في باب راس العجل بدون صالصة فلا بد من نقع النخاع بعد طبخه ليذهب منه طعم الخل على ان ذلك لا محل له في النخاع المحضر بالسمن والخل٠ وانقعه بالماء الغالي الخفيف الملح وخذ بصلة وذبلها ونظفها واتلها فى ١٥ جراماً من السمن فمتى احمرت ضع ١٥ جرام من الطحين وحرك ٣٠٥ دقائق واضف دسيلترين من المرقة ودسيلتراً من الخمر الاحمر واطبخ البصل على نار هادئة وضع ملحاً قبصة وبهاراً ١ واضف شيئاً من الفطر المنقى والمغسول وقطعه قطعاً واطبخ ٨ دقائق وصف النخاع وضعه في القصعة ورتب حوله الفطر والبصل والصالصة وقدم

غيرها

نق النخاع وانزع منه الاوعية الدموية وكتل الدم ثم انقعه بالماء الفاتر ثم اطبخه بالماء والملح والبهار والخل والبصل والغار والبقدونس نصف ساعة ثم صفه وضعه في قصعة ومعه تابلة الملح والبهار

غيرها

خذ السمن وحمره حتى يسمر وضع فيه عروق البقدونس وصب الجميع على النخاع ورش عليه قليلاً من الخل ٠ يقدم نخاع العجل ايضاً بصالصة البنادورى والبصل والابيض والصالصة الخلية وهي موءلفة من الخل والزيت

والبقدونس والسيبوله وبصالصة لايوليت بان تقدم النخاع بهذه الصالصة ومعه زينة الفطر. وبصالصة مترودوتل والماتلوت والحريفة بان تقدم النخاع باحدى الصالصات المذكورة وبصالصة المرجاد بان تقطع النخاع نحو ست قطع وتتبله بالبهار والملح والخل وتصفيه وتلته بروبة القلي وتقليه في قلية غير حامية وفوقه باقة بقدونس مقلية

كلى العجل مترودوتل

خذ كلية وشقها شطرين متساويين ورققها قليلاً وتبلها بالملح والبهار ولت القطع بالسمن ثم بمسحوق الخبز واشوها على المصبع ٤ دقائق من كل جهة واخرجها وضع ٥٠ جراماً من صالصة مترودوتل وضع هذه الصالصة في قعر القصعة والكلى فوقها وقدم

كبد العجل على الطريقة البرجوازية

خذ كيلو ا من كبد العجل وتكون ذات لون اشقر ما امكن وشكها بشراحي شحم الخنزير المتبل بالبهار والملح واحذران تظهر شراحي الشحم خارجاً على سطح الكبد واقل الكبد بالكيلو من السمن في طنجرة وحركها مراراً ثاحدة واحداً حتى اذا قليت جيداً اخرجها من الطنجرة واضف على السمن ٣٠ جراماً من الطحين وامزج بالملعقة والطنجرة على النار ٤ دقائق واضف من الماء نصف ليتر ومن الخمر الابيض نصف ليتر و باقة بقدونس متبلة وبصلة معها كبشان من القرنفل وملح قبصة ٢ وبهار ٣ واغل وحرك وترجع الكبد الى الطنجرة واضف ٣٠ قطعة من الجزر وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تطبخ على نار هادئة وبعد طبخ ساعتين اضف ١٠ بصلات منتقاة ومقلية ودعها تطبخ ايضاً ٨ دقائق وضع الكبد في الصمة وصف الصالصة بالمصفاة الكبيرة وانشط الدهن واذا كانت رفيقة فدعها ٣ دقائق على نار قوية واخرج الباقة والبصلة المشكوك فيها القرنفل

وزين الكبد بالبصل والجزر واسكب الصالحة وقدم

غيرها

خذ كبداً شقراء وشكها بشراحي شحم الخنزير المتبلة وانقعها ست ساعات بالبهار والملح والصعتر والغار والبصل المقطع والبقدونس والزبت وعصير الليمون وصنها بالبروش ولفها بطلحية ورق مدهونة بالسمن واشو ساعة ونصفاً وتحقق نضجها متى كفت عن افراز الدم وقبل ان تخرجها من البروش ارفع الورقة عنها كي تتلون وقدمها وتحتها الصالصة الحريفة

الكبد مقلاه بالطليانية

قطع كيلو من كبد العجل طولاً قطعاً بعرض سنتيمترين وتبلها بقبصات ٣ من الملح و٣ من البهار ثم لتها بالطحين ثم حم بالمقلاة ٢٠ جراماً من السمن والق فيها قطع كبد ودعها تنطبخ ٣ دقائق واقلها ٣ دقائق من الجهة الثانية وارفع الكبد عن النار واحفظها سخنة وضع في السمن ٢٥ جراماً من الطحين و١٠ جرامات من الاشالوت المفروم والمغسول جيداً والفطر المنقى المغسول المفروم وحرك على النار وسق بدسيلترين من الخمر الابيض ودسيلترين من المرقة وخثرها ١٠ دقائق ورتب قطع الكبد اكليلاً واضف الى المرقة باقة من البقدونس المفروم وضع الصالصة وذق التابلة واذا كانت الصالصة رقيقة خثرها حتى تسمك واذا كانت سميكة اضف اليها المرقة بحيث تغطي سطح الملعقة

الكبد المقلاه على طريقة ليون

قطع الكبد قطعاً طويلة بغلظ سنتيمتر وتبل ولتها بالطحين واقلها بالسمن ٣ دقائق من كل جهة فاذا احمرت ارفعها والق في السمن ١٠٠ جرام بصل مفروم ناعماً ومغسول جيداً وضع البصل في المقلاة ٣ دقائق على النار ورتب الكبد اكليلاً وضع السمن والبصل وقدم بعصير الليمون

الكبد المقلاة عَلَى المناجر

قطع كيلو ١ من كبد العجل قطعاً من ٥ سنتيمترات مربعة بغلظ سنتيمتر وذوب ايكتو ٢ من السمن بمقلاة حتى اذا حمي السمن التي فيه الكبد واضف من الملح قبصة ٣ والبهار ٣ واطبخ ست دقائق وانت تقلبه دائماً ليكون القلي واحداً ورش على الكبد ١٠ جرامات من الاشالوت المفروم والمغسول و٣٠ جراماً من الطحين وملعقة من البقدونس المفروم وسق بدسيلترين من الخمر الابيض والاحمر ودسيلترين من المرقة واغل حتى اذا ظهرت فقاقيع قدم

كبد العجل محمرة

شك كبد العجل بشراحي الشحم وحمر ٢٥٠ جراماً من السمن في طنجرة وحرقص بها الكبد من كل جهاتها واضف اليها الملح والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة وقدحين من الخمر الابيض وغط جيداً ودعها تنطبخ على نار هادئة ٣ ساعات وحرك الطنجرة من وقت الى آخر لكي لا تلتصق الكبد بقعر الطنجرة وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اضف اليها جزراً مقطعاً وبصلات للزينة

كتف العجل محشوة

خذ كتفاً وزنها كيلو ٤ عارية من القائمة وانسل منها العظام ولا تمزقها وابسطها على مائدة وارفع اللحم من اطرافها الغليظة واضف الى اللحم الذي رفعته كيلو ١ من لوزة العجل وكيلو من الدهن المعرق جيداً وتبله بنحو ٥٠ جراماً من الملح والبهار وجوز الطيب وافرمه جيداً ودقه ١٠ دقائق وقطع ايكتو ٢ من الشحم قطعاً بهيئة كشتبان كبير تخلطها بالحشوة واحفظ جلدة الشحم فتذبلها مع مقادم العجل ورش عَلَى الكتف من الملح قبصة ٢ والبهار ٣ وابسط الحشوة على الكتف بغلظ ١٠ سنتيمترات واطو الطرفين

على الوسط لتأخذ الكتف هيئة بيضاوية والفها بخامة حفظاً لهيئتها وشد الطرفين بخيط واربط الوسط بخيطين آخرين بغير شد

وضع ٤ ليترات من الماء ودسيلتراً من العرق و ٣ مقادم عجل منسولة العظام ومذبلة بالماء الغالي وجلدة الشحم التي ابقيتها والتي تذبلها ايضاً وعظام الكتف التي كسرتها كسراً و ٢٠٠ جرام جزر و ٣٠٠ بصل و ٣ كبش قرنفل و باقة مزينة ٢ وملح ٥٠ جراماً وبهار ١٠ وضعها على النار واقشط الزفرة عند بداية الغليان واطبخ طبخاً بطيئاً جداً ٤ ساعات وارفعها عن النار وصفها وحلها من الخامة ودع الكتف على صفيحة ومر الخامة بالماء السخن ثم اربطها بالخيطان على ما سبق واكبسها بين صفحتين ودعها تبرد وحل رباطها وضعها بالقصعة وصف مرقتها التي تستعملها للزينة بخامة مغسولة جيداً واقشط الدهن عنها ودعها تبرد في قصعة حتى تجمد واكبس ايضاً مقادم العجل على ما ذكر في مقادم البقر عَلَى لابوليت لكي تستعملها بصالصة المارينا د او لابوليت

صدر العجل محشو

خذ صدر عجل وانسل اولاً ما فيه من العظام ثم شق ما بين العظم الاعلى ولحم الاضلاع وادخل في ذلك الشق حشوة مفروم اللحم والدهن او لحم المقانق او حشوة من العجل ومثلها من شحم الخنزير المفرومين باضافة الملح والبهار و بعض اشالوتات و بقدونس مفروم و بيضة كاملة وخيط اللحم الذي فيه الحشوة لكي لا تفلت واطبخ الصدر كطبخ العجل على الطريقة البرجوازية او بالبروش ثم اضف ما يلائم من الصالصة والزينة . ولك ان تصنع بملعقة طحين صغيرة روبة بمرقة الطبخ فذلك اسهل جداً

يخنا العجل بالروبة

خذ من العجل جزءاً تختاره وقطعه قطعاً بغلظ اصبعين واصنع روبة

المتل افضل واقشر ما عليه من الجلدة وقطعه قطعاً مربعة

وضع اللحم في طنجرة واضف ايكتو ١ سمن والملح قبصة ٤ والبهار ٣ واقل ربع ساعة وتكون النار قوية لكي لا يفرز اللحم زومه ولكن احذر من ان يحترق السمن . فانما صلاحية اليخنا تتوقف على حسن العمل الذي يتوقف على حسن قلي اللحم ولا يكون في الطنجرة اكثر من قطعتين الواحدة فوق الاخرى فاذا تقلى اللحم رش عليه ٣٠ جراماً من الطحين وحمره ٤ دقائق واضف ليتراً من الماء وحرك بملعقة خشب الى ان يأخذ بالغليان وضع اليخناء في مصفاة كبيرة وتحتها اناء ينزل فيه الزوم ونظف قطع اللحم واحدة واحدة واغسل الطنجرة (اذا كانت الطناجر قليلة) ورد اللحم اليها وصف الصالصة التي في القصعة بالمصفاة وضع اللحم والصالصة على النار ودعها تنطبخ ساعة على نار هادئة ومعها باقة مزينة او بصلة وكبشا قرنفل . وحضر ٥٠٠ جرام من اللفت المقطع و ١٠ بصلات وحمر البصل واللفت بنحو ٢٠ جراماً من السمن واضفهما الى اليخناء بعد طبخ ساعة واطبخ اليخناء دائماً طبخاً بطيئاً واذا رأيت البصل واللفت يوقفان الغليان اكشف الطنجرة فيجري الغليان مجراه ونظف ١٥ راس بطاطة كبيضة الحمام و بعد نصف ساعة ضعها باليخناء وذق اليخناء واضف الملح والبهار اذا كانت حلوة و يقتضي لطبخ هذه اليخناء ساعتان ولدى التقديم اخرج الباقة المزينة والبصلة المشكوكة بالقرنفل واقشط الدهن عن الزوم وقدم

مصقعة الباذنجان بصالصة بيضا

خذ كيلو ونصف من الباذنجان وقطعه كما تقطعه للقلي واقله بالسمن حتى يحمر وخذ نصف كيلو لحم وافرمه فرماً ناعماً واقله وقبل هذا الزوم افرم بصلة فرماً ناعماً وضعها في السمن قبل وضع اللحمة وضع اللحمة المفرومة واقلها

كتطبيقة الكبة وضع فوقها صالصة البنادوري واغلها قليلاً بحيث تبقي عليها قدر ملعقتين من الزوم وضع ملعقتين من السمن واضف نصف اوقية طحين فرنساوي بالسمنة التي على النار وحرك مرتين او ثلاثة و بعد ذلك ضع ٦ اواق من الحليب تدريجاً فوق السمن والطحينة وانت تحرك حتى يصير الكل بقوام اللبن او اشد واتركها على النار حتى تهمد قليلاً وافقس اربع بيضات فوق الصالصة وحركها جيداً كي تمتزج معاً في الصالصة وضع الباذنجان الذي قليته بالصينية كل قطعة الى جانب الاخرى حتى يغطي قعر الصينية وخذ اللحمة المطبقة وضعها فوق الباذنجان وضع مابقي من الباذنجان مصفوفاً طبقة ثانية فوق اللحمة وابرش مقدار ملعقتين كبار من الجبنة فضع ملعقة منهما فوق الصالصة وحرك واسكب الصالصة فوق الكل وغطها كلها ورش الملعقة الثانية من الجبن فوق الصينية وارسلها للفرن

اللحمة بصالصة النبيذ الحلو

خذ كيلو ونصف من اللحم وقطعه كما تقطع البفتك قطعاً رقيقة ثم خذ شيئاً من البقدونس والبصل الصغير وثلاثة روس ثوم ونصف اوقية لحم وافرمها سوية فرماً ناعماً جداً واحش بها قطع اللحمة كما تحشو ورق العريش واربطها بخيط واقلها في السمن واعمل لها صالصة بنادوري او صالصة النبيذ واقلها على النار نحو ربع ساعة ويكون مقدار الصالصة بمقدار اللحم

ارز بالكري

خذ راس لفت وكوسايتين واوقية من اللوبيا وعرق كرفس واوقية بازلا ثم خذ اوقيتين من اللحم وافرمها راس عصفور واسلقها قليلاً وقطع الخضرة كتقطيع اللحمة وضعها على النار فوق اللحمة حتى تنضج وخذ ملعقة كري وملعقتين طحين فرنسوي وذوبها في الماء وضعها فوق اللحمة والخضرة وحركها حتى تعقد واطبخ الارز بالسمن على ما ذكرنا في موضعه وقدمه مع الكري

سميسكة الغنم مشوية

خذ من سميسكة الغنم الكمية المطلوبة وانسل عظامها وخيطها على ما تقدم واشوها على البروش ٣٠ دقيقة ثم ارفعها وفك خياطتها وصف الزوم واقشط الدهن وضعه تحت المشوي وقدم

كستلاتة الغنم

خذ متل الغنم على الاكله وانشر اعلاه طولاً ثم قطع ماتبقى منه سبع كستلاتات وارفع عظم السلسلة ورق واصنع قبضة للكستلاتة باخراج اللحم عنها وارفع الجلدة التي على العظم في داخل الكستلاتة بغلظ مليمتر ٢ ذلك يجعل للكستلاتة هيئة موافقة ورش على الكستلاتات من كلتا الجهتين ملح قبصة ٢ و بهار وادهن الكستلانات بالزيت خفيفاً وضعها على المصبع والنار قوية واحذر ان تلامسها النار فدقائق ٤ من الجهة الواحدة و٣ من الاخرى تكفي لشيها ورتبها اكليلاً وقدمها

غيرها

اقطع الكستلاتات من العظم الثاني الذي بجانب الرقبة حتى الاخير بغلظ قيراط ورققها ولا تعرقها وضعها على المصبع ولا تتبلها و يكون الجمر مضطرماً لا دخان له ومتى رأيت على الكستلاتات فقاقيع قلبها حتى اذا مكثت تحت الاصبع يكون قد تم نضجها ارفعها عن النار وتبلها وقدمها سخنة واحذر ان تتبل الكستلاتات قبل وضعها على النار لان الملح يخسر اللحم زومه و يصلبه

كستلاتة الغنم ملتوتة بمسحوق الخبز ومحمرة

قطع الكستلاتات على ما تقدم وتبلها بالملح والبهار وذوب بالمقلاة ٣٠ جراماً من السمن واغمس الكستلاتات بالسمن المذوب الواحدة بعد

الاخرى ولتها في مسحوق الخبز وضعها على المصبع والنار معتدلة ٤ دقائق من كل جهة ورتبها اكليلاً وقدمها وتقدم الكستلاتات بالصالصة الحريفة او زوم اللحم المحضر

غيرها

رقق الكستلاتات واقطع عظم القبضة عَلَى بعد قيراط من الجوزة واقشط عن الجوزة ما حولها من الجلد ودورها وتبلها بالملح والبهار وحمرها بالسمن السخن ولتها بمسحوق الخبز واشوها على المصبع والنار هادئة وبهذه الوسيلة يحفظ لب الخبز زوم اللحم اثناء الشي وقدمها بالزوم او ببعض الصالصات كصالصة البنادورى او الاشالوت الخ

كستلانة الغنم محرقصة بالصالصة او بالخضرة

حضر الكستلاتات عَلَى ما تقدم وملحها و بهرها من الجهتين وضع في المقلاة سمناً وصف الكستلاتات عليها ولا تكن احداها فوق الاخرى وحرقصها ٨ دقائق وقلبها بعد اربع دقائق ورتبها اكليلاً وقدم وسخن دسيلتراً من زوم اللحم وقدمه تحت الكستلاتات وتقدم الكستلاتات المحرقصة ايضاً بالزينة من جميع انواع الخضرة و بصالصة الحريفة والطليانية والبنادورى

غيرها

حضر الكستلاتات عَلَى ما تقدم وضع بالمقلاة سمناً وفوقها الكستلاتات وحرقصها الى ان تثبت تحت الاصبع وعندها صفها وجمدها ورتبها اكليلاً و بين كل منها قطعة خبز محمرة ومقطعة بهيئة الكستلانة وزين بما تشاء من العصير او الصالصة

الكستلانة مكبوسة بالسوبز

حضر الكستلاتات ورققها وشك فيها الشحم من جهة الى جهة وقلها

بشيء من الجزر والبصل يكون زينة لها وسقها بالزوم او بالمرقة ودعها تنطبخ اربع ساعات واقشط الدهن وخثر هذه المرقة بحيث تجمد وضع فيها الكستلاتات المحرقصة وضع في وسطها عصير البصل والهندباوالحميض واللفت او خيار بالكريما والفطر او البزيلا فانه يلائمها كل عصير وزينة كل خضرة

صدر الغنم محمر

خذ من الصدر ٦٠٠ جرام وحضره كقطعة المسلوق وضعه في طنجرة واطبخه حتى يتسهل فصل العظام عن بعضها واضف اليه العظام وما تكون قد عرقته وليترين من الماء و باقة مزينة و بصلة مشكوك فيها كبش قرنفل وجزر ١٠٠ جرام وملح قبصة ٥ وبهار ٣ واغل واقشط الزفرة واطبخه حتى تنفصل العظام ورتبه على قصعة وفكه واخرج العظام كلهاورش عليه الملح واكبسه بين مكبسين وفوقه ما ثقله كيلو ٣ حتى اذا برد الصدر قطعه ست قطع مدورة متساوية وذوب بالمقلاة ٣٠ جراماً سمن واغمس القطع بالسمن ولتها بمسحوق الخبز ثم ضعها على المصبع وقدمها بالصالصة الحرينة او بالبنادورى او الهندبا او الاسبانخ

يخنا صدر الغنم

خذ الصدر وقطعه وحرقصه بالسمن ثم امزجه واصنع روبة تضع فيها اولاً راس ثوم مفروم ثم قطع اللحم وسقه بالماء السخن و بالمرقةواضف البصل و باقة مزينة و بهاراً وملحاً حتى اذا نضج اللحم اضف الى هذه اليخنا البطاطة المقشورة والمقطعة قطعاً متساوية ودع الصدر يتمم نضجه ولا تحركه لكي لا تنهمس البطاطة وكي تقشط الدهن بسهولة

ولك بدلاً من البطاطة اللفت فقطعه بهيئة ملائمة كالاجاص مثلاً واقله بالسمن مع قليل من الماء والسكر حتى اذا احمر ضعه في اليخناء ولك

ان تضيف الى ذلك جزءاً مقطعاً بهيئة الزيتون و يصنع هذا الشكل من الصدر ومن الكتف

الصدر مسلوق ومحمر على المصبع

اسلق الصدر الى ان ينضج و يسهل فصل العظام ثم تبله وا كبسه بين غطائي طنجرة وفوقها ثقل كيلوغرام فاذا جمد قطعه قطعاً واخفق صفار بيضة بقليل من السمن المذوب وخذ قلماً واغمسه بهذه الروبة ومره على كل قطعة ولتها بعد ذلك بمسحوق لب الخبز وحمرها على المصبع اواقلها بالقلية وقدمها بالزوم وان قدمته مجمدة بدون ان تلتها بمسحوق الخبز فقدمها بالحميضة او الهندباء او الاسبانخ او اللفت او عصير البصل او البنادورى

كلى الغنم

خذ ست كلى وشقها من ظهرها ولا تفصلها وارفع عنها قشرتها وشقها عرضاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها بالملح والبهار وادهنها بالزيت خفيفاً وحمرها على نار قوية ٣ دقائق من كل جهة واخرجها عن النار وقدمها على القصعة. وخذ ايكتو ٨ من صالصة متردوتل واقسمها ستة اقسام كي تزين الكلى من الداخل وقدم

الكلى ملتوتة ومحمرة

لتها بمسحوق الخبز كالكستلاتة وشكها بالشيش واشوها على ما تقدم واما الكلى المحرقصة فاحذُ فيها حذو كلى العجل المحرقصة فالاستحضار والصالصة واحداً

مقادم الغنم بالبوليت

خذ ارجل غنم واسمطها وضعها في طنجرة وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق

ثم بردها بالماء البارد واخرج العظم وقطع اعلى الرجل واصنع روبة على ما ذكر في استحضار راس العجل واطبخ المقادم ثلاث ساعات ونصفاً فاذا لانت تحت الاصبع تكون قد نضجت وصفها وضعها في ٤ دسيلترات من صالصة لابوليت محضرة على ما ذكر في استحضار راس العجل واضف ٣٠٠ جرام من الفطر

مقادم الغنم

شيط مقادم الغنم وذبلها واطبخ نحو ست ساعات في روبة اوحل بملعقة طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقادم حتى تنفصل العظام بسهولة

المقادم في الماريناد

تبل المقادم بالبهار والملح والخل وانقعها في هذه التابلة نصف ساعة وصفها في مقلاة ثم قدمها على قطعة كتان وفوقها باقة بقدونس مقلية

المقادم محشوة

انسل عظام المقادم وزينها في الداخل بحشوة كودينو ثم لتها بروبة للبيض ومسحوق الخبز واقلها بالقاية وقدمها على ما ذكر

لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي واقشر جلدته وعرقه وشكه بشراحي الشحم واطبخه وشقه شطرين وقدمه بالصالصة والزينات على ما ذكر في صدر الغنم

شقة الكبش

قسم شقة الكبش ثلاثة اقسام وهي الكتف والصدر والاضلاع واشو وضعها بعد ذلك في البلانكت واطبخ الصدر في اناء بين نارين او في قدر المسلوق وانسل منه العظام ورققه بين غطائي طنجرة حتى اذا برد

قطعه قطعاً نحا كي الكستلاتات واغمس هذه القطع في البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز وتبلها بالبهار والملح واقلها . وقطع الكستلاتات والتها بمسحوق الخبز وتبلها بالملح والبهار وضعها مع قليل من السمن في طنجرة وحمرها ورتبها اكيلاً مشكلة بقطع الصدر وصب صالصة بلانكت في الوسط واضف الفطر ان شئت

شقة الكبش مشوية

خذ شقة الكبش (مقدمه) سمينة مدهنة وعرقها وشكها بالشحم لجهة الجلد ثم غطها بورق مدهون بالسمن وضعها في البروش والنار هادئة ودعها ساعة وقبل ان ترفعها بقليل ارفع الورق المدهون كي يتحمر اللحم حتى اذا رفعته عن البروش ادخل السكين بين الصدر والكتف وضع في هذا الشق صالصة متردوتل وقدم

الفصل الرابع

في الخنزير

سميسكة الخنزير

خذ كيلو ٢ من سميسكة الخنزير الطري ويشترط ان يكون لحمها احمر فاتحاً وان لا يكون في لوزة السميسكات بقعة بيضاء ولا تدع السميسكة من الدهن الا طبقة بغلظ سنتيمير واحد وانشر السلسلة بطولها وضع السميسكة في قصعة ومعها ايكتو ٢ من الملح الخشن وانقعها ساعتين وقلبها حيناً بعد حين ثم امسحها جيداً وضعها بالبروش واشوها على نار معتدلة ساعة وربعاً ثم ارفعها عن البروش وصف الزوم واقشط الدهن عنه وصبه على السميسكة وقدم

السميسكة بصالصة روبرت

حضر السميسكة على ما تقدم وضعها في طنجرة ومعها ١٠ جرامات سمن وقبصات ملح ٢ وبهار ٢ وحمرها تحميراً مناسباً من جميع جهاتها واضف من المرقة دسيلترين ومثله من الخمر الابيض و باقة مزينة و بصله مشكوكاً فيها كبش قرنفل وغط الطنجرة كلها واطبخ على نار هادئة ساعتين وسقها اثناء ذلك ٤ مرات ولاجل ان تصنع صالصة روبرت خذ من البصل ٣٠٠ جرام ونظفها ونقها من اقسامها الصلبة وقطع البصل قطعاً مربعة بغلظ سنتيمتر ٣ وضعها في طنجرة ومعها من السمن ٢٠ جراماً وقلها حتى تحمر واضف من الطحين ٢٥ جراماً وحرك دقيقة ٢ بملعقة خشب واخرجها من النار واضف الى هذه الروبة من المرقة ٣ دسيلترات ومن الملح قبصة والبهار ٢ واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك

و بعد ساعتين تنضج السميسكة فاخرج الزوم الذي في الطنجرة وصفه بالمصفاة واقشط عنه الدهن جيداً واضفه الى الصالصة وخثره ٥ دقائق وانت تحرك وضع هذه الصالصة في قعر القصعة والسميسكة فوقها وقدم

كستلاتة الخنزير الطري

خذ من الخنزير الطري كستلاتة ٢ كل منها ٢٠٠ جرام وعرقها على ما تعرق كستلاتة العجل وذوب في المقلاة ٢٠ جراماً من السمن ورش على الكستلاتات من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ وضعها في المقلاة واقلها ٢٠ دقيقة من كل جهة ١٠ دقائق وصفها في القصعة واضف اليها ٣ دسيلترات من الصالصة الحريفة وقدمها

غيرها

عرق الكستلاتات بنزع قسم من دهنها ورققها واشوها وقدمها وتحتها

صالصة الكرنيشون او البنادورى او صالصة روبرت وهذه الاخيرة افضل لان لحم الخنزير الطري عسر الهضم فتصلحه هذه الصالصة لما فيها من الخردل وتسهل هضمه

كستلاتة الخنزير الملتوتة

عرق الكستلاتة على ما ذكر وذوب بمقلاة ١٠ جرامات من السمن وتبل الكستلاتة بملح قبصة ٢ و بهار ٢ واغمسها بالسمن المذوب ولتها بسحوق الخبز واشوها ١٢ دقيقة من كل جهة ست دقائق وسخن دسيلترين من الزوم المحضر وقدمه تحت الكستلاتة وتقدم ايضاً بصالصة البنادورى او الصالصة الطليانية

كلى الخنزير محمرة

خذ كلى الخنزير وقطعها قطعاً بغلظ سنتيمتر وحمرها علَى ما حمرت كلى البقر او الغنم وقدم

مقادم الخنزير سخنة

اشو على نار هادئة مقادم الخنزير الملتوتة بسحوق الخبز حتى تحمر من الجهتين وقدمها سخنة

غيرها

حضر المقادم على ما ذكر ثم انسل العظام وخذ كمايات وافرم قشرها وامحقه مع حشوة من المقانق وزين المقادم بهذه الحشوة واضف اليها شراحي كمايات ولفها بقطعة وحمرها على نار هادئة

اذان الخنزير بعصير الخضرة

اسمط الآذان واطبخها بالماء مع ليتر من العدس و بصل وجزر حتى اذا نضجت قدمها بهذا العصير من العدس ولك ان تطبخها باناء على نارين

وتقدمها بعصير البزيلا او اللوبياء او البنادورى

راس الخنزير

خذ الراس وانسل عظامه وانزع منه العينين والاقسام المدهنة وقطع اللسان شراحي من شحم الخنزير وهبره وتبل هذه الحشوة بالبهار والملح والبهارات المسحوقة بالصعتر والغار المفرومين ناعماً وحفنة من السيبولـــ واحش بها الرأس واجعله على هيئته قبل نسل عظامه وضع شراحي الشحم المدهونة والهبر طول الاذان حتى الشفتين بحيث اذا قطعت هذه القطعة راقت للاعين وخط الراس وابقه على هذه الحال اياماً حتى يتشرب التابلة ثم لفه بخامة تربطها بطرفيها واطبخه برفق بين نارين نحو ١٠ ساعات ودعه بزومه برهة ليستمر فاتراً ثم اخرجه واعصره قليلاً حتى يصفي ما فيه من الماء وضعه في قصعة وفوقه غطاء طنجرة وعَلَى الغطاء ما ثقله نحو ٥ كيلو جرامات ومتى برد اخرجه من الخامة وزينه بوضع الجزر مكان العينين وقدمه على خامة وحوله المرقة المجمدة وورق الغار

جبن ايطاليا او كبد الخنزير

خذ من كبد الخنزير كيلو جراماً ونصفاً ومن شحم الخنزير كيلو ومن شحم جلده ٢٥٠ جراماً وافرم الكل معاً ناعماً جداً وتبل بالملح والبهار والعطريات والصعتر والغار والاشالوت وقبضة من القصعين وليكن ذلك كلة مفروماً ناعماً وزين قالباً بالهشة او بشراحي شحم رقيقة كي لا تلصق الكبد بالقلب وضع حشوة بغلظ ثلاثة قراريط ثم شراحي شحم متبلة وفوقها ثلث اصابع من الحشوة ثم شراحي ولا تزال كذلك الى ان تمتلي الطنجرة فغط الكل بشراحي الشحم واطبخ بالفرن ثلث ساعات حتى اذا برد اخرجه من الطنجرة واغمسه بالماء الغالي وزينه بدهن الخنزير والمرقة المجمدة

كبد الخنزير محمرة

قطع الخنزير صفائح متساوية الغلظ وذوب قليلاً من السمن بمقلاة والق فيها صفائح الكبد وتبلها بالملح والبهار واطبخها على نار قوية ومتى نضجت من جهة اقلبها الى الثانية واضف اليها قليلاً من الثوم المفروم والاشالوت والبقدونس فمتى نضجت صفها من السمن وضع ملعقة طحين صغيرة محلولة بنصف قدح نبيذ ابيض ولا تقلِ واذا عقدت الصالصة اضف اليها عصير الليمون الحامض

الفصل الخامس

في المقانق

المقانق مشوية على المصبع

خذ المقانق الطويلة وانخزها بالابرة من كل جهة نحو اثنتي عشرة نخزة وذلك لكي لا تنفزر القشرة واشوها على نار هادئة نحو خمس دقائق وقلبها وقدمها دائماً على صحن سخن جداً

مقانق بالعصير

حمر المقانق على ما ذكر وقدمها بعصير البنادورى او اللوبيا او البزلا او العدس و يصنع هذا العصير كعصير الشوربا الصيامية و يتبل بالسمن ولكل صحن من ٨ مقانق كيلو من السمن وضع العصير في القصعة ورتب المقانق فوقه وسق بدسيلتر من زوم اللحم المحضر

المقانق بالخمر الابيض

خذ ٤ مقانق طويلة وضعها في مقلاة ومعها دسيلتران من الخمر

الابيض وقبصتان من البهار وغط المقلاة واطبخ ٨ دقائق واخرج المقانق واحفظها سخنة وضع في الخمر الابيض دسيلتراً من صالصة بوليت وخثر ٨ دقائق وارفع عن النار واضف ٢٠ جراماً سمناً وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالمغرفة الى ان يذوب السمن وضع المقانق في القصعة وغطها بالصالصة وقدم

المقانق العريضة بالارز وصالصة البنادورى

خذ ٤ مقانق وحضر ايكتو من الارز المغسول جيداً واضف عَلَى الارز من المرقة ٤ دسيلترات والملح قبصة ١ والبصل ٥٠ جراماً واطبخ ومتى اخذت بالغليان غط الطنجرة واطبخ على نار هادئة ٢٠ دقيقة وعند التقديم اخرج البصل وحرك الارز بالملعقة وضعه في قعر القصعة والمقانق فوقه وسق الارز والمقانق بنحو ٤ دسيلترات من صالصة البنادورى

مقانق سوداء

شق المقانق قليلا من طرفيها لئلا تنشق في الشي واشوها ٥ دقائق واقلها وحمرها ٥ دقائق وقدمها سخنة ٠ ومثله المقانق البيضاء

المقانق بالملفوف زينة

خذ كيلو من الملفوف الابيض المحضر على ما ذكر في باب الزينة وضعه في طنجرة واغـلِ ايكتو ٢ من شحم الخنزير وخذ مقانق عادية من ٢٠٠ جرام و ٨ مقانقات صغيرة واطبخ بالملفوف والشحم والمقانق كبيرة وصغيرة ومعها بصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل و باقة مزينة واخرج اولاً المقانق الصغيرة لانها تنضج اولاً ثم المقانق الكبيرة والشحم وصف الملفوف واعصره جيداً ورتبه وحده في قصعة وقطع الشحم قطعاً ورتبه حول الملفوف ثم حلقات المقانق الكبيرة ثم المقانق الصغيرة فوق ذلك كله

الخنوس او صغير الخنزير

خذ صغير الخنزير ونظفه وذلك بان تمسكه براسه وتغمسه بالماء السخن وتحركه تحريكاً خفيفاً حتى ياخذ شعره بالسقوط ثم اخرجه وضعه على مائدة وافركه على عكس الشعر بخامة خشنة فمتى نظف افزره ونظفه واحشه بباقة حشائش ناعمة واربط يديه ورجليه وضعه في البروش واشوه على نار هادئة ساعة ونصف وسقه حيناً بعد حين بزيت الزيتون ليحسن لونه وعند تقديمه ارفعه من البروش وافصل حالاً براس السكين جلدة عنقه بشق خفيف حتى تحفظ تلك القرقشة القائم بها فضل هذا المشوى وقدمه وقبالته صالصة متروودتل مضافاً اليها شيء من السمن والبهار والقصعين المفروم وعصير ليمونة حامضة ٠ واما حطامه فتستحضر بلانكت نظير بلانكت العجل او هريسة الدجاج

الفصل السادس

في مملحات الخنزير

الجنبون

طريقة استحضار الجنبون على ما يأتي ٠ خذ مثلا فخذين وانسل منهما العظم الذي في وسطها ورقق الفخذ وحسنه دائراً وانخر الجلدة قليلاً براس السكين كي تدخل التابلة هذا وتكون قد وضعت على مائدة ٥ جرامات من الملح الخشن و٢٥ جراماً من البهار المسحوق وجرام ٢ من ملح البارود ذلك لفخذ واحد واصنعه للاثنين وافرك الفخذ بهذا المزيج وضعه في وعاء خصوصي او برميل ومعه بقية الملح ودعه سبعة ايام فاذا مضت اخرجه واغل الزوم الذي هو من الملح مع الدم الذي تصفى من الانخاذ واقشط

الزفرة واضف اليها الصعتر والغار و٦٢ جراماً من كبوش القرنفل ومثله الزنجبيل و كذلك من الكزبرة ومن حب البهار ٢٥ جراماً ومثله من حب العرعار وقليل من الحبق والقصعين و كذلك من المرزنجوش واضف الى ذلك كيلو ٢ من السكر النقي او السكر الخام الخشن ورجع الانخاذ الى محلها حتى اذا برد الزوم صبه فوقه واذا لم يكف لغمره تماماً اضف اليه الماء والملح وضع فوقه خشبة مثقلة لئلا تموج بالزوم ودع الانخاذ ثلاثة اسابيع ومتى انتهت هذه المدة اخرجها واكبسها ساعتين ثم علقها بجانب المدخنة لتدخن فمتى نشفت واكتسبت لوناً غامقاً افركها بالخمر والخل الممزوج بالماء كي لا يقربها الذباب ونشفها ثانية واحفظها في مكان ناشف. وفي الاقاليم المجاورة البحر يستعملون لتدخين الجنبون حشيشة بحرية يسمونها وارش وهذه لها طعم ذكي. وقس على ذلك جنبون الخنزير البري

الجنبون المجمد

خذ نخذاً جيداً ذكي الرائحة وعرق قليلاً سطح اللحم والدهن الذي على دائره واخرج العظم الذي بجانب الذنب وانشر عظم الفخذ من نصفه ولا تضر باللحم وانسل العظم من القسم المعلق بعظم الذنب وارفع هذا العظم ثم اقطع الساق ورقق سطح الجلد وانقع الجنبون ٢٤ ساعة ازالة الملحه ثم صفه وضعه في اناء تملأه ماء بارداً وضعه على نار بن واضف اليه الجزر والبصل وباقة مزينة والصعتر والغار والسمن و كبش قرنفل واسلقه على موقد ناره قوية واقشط الدهن وغط الاناء وضعه بحيث يطبخ الفخذ طبخاً بطيئاً نحو خمس ساعات ومتى نضج صفه وعرقه جيداً وعرق خصوصاً جلدة القبضة كي تضع قبضة من ورق ثم جمده واعطه لوناً محمراً وابسطه على طبقة من الاسبانخ الدسم ولك ان تقدمه بزينة من البزيلا والجزر الصغير والهليون

الجنبون المحمر

عرق الجنبون ونقص ملحه واطبخه ثلاث ساعات وضعه على غطاء طنجرة تطبخه فيها على نار هادئة وانت تسقيه بالمرقة المختبرة او بالمرقة مع نصف قنينة خمر ابيض ونصف قدح عرق عتيق وذقه لتحقق حلاوته وطراوته ثم حمره بالاناء على نارين وقدمه بزوم عجل خاثر

واعلم ان الجنبون سواء كان مجمداً او محمراً او مشوياً على البروش ومقدماً سخناً او بارداً هو من الاشكال الفاخرة ويقدم باوائل السفرة او في الاشكال الثانية علَى انه بعد الشور با يقدم سخناً

لحم المقانق

هو مفروم لحم الخنزير القليل العروق ٠ خذ نصف كيلو من هبر الخنزير ونصف كيلو من الشحم وافرمها فرماً خشناً واضف اليها البقدونس والسيبول والبهارات والعطريات والملح وقليلاً من الماء والثوم والبهار واخلط الكل معاً واحش مصارين العجل واربطها بخيط من الطرفين ومتى شئت ان تقدمها للمائدة اطبخها بالماء وهذه المقانق الكبيرة تلائم زينة قطعة من لحم البقر بالملفوف

مقانق الغنم

تصنع مقانق الغنم على ما يأتي ٠ خذ هبر الخنزير العاري من العروق وقدره من الشحم وافرمه ناعماً واضف اليه البقدونس والسيبول والبهارات وقليلاً من العطريات والملح والبهار وقليلاً من الماء ذلك ما يلين اللحم واخلط واحش مقانق الغنم

المقانق

خذ المصارين واغسلها جيداً وامزج الدم جيداً واضف اليه قليلاً

من الخل وحرك المزيج كي لا يجبل الدم وافرم البصل ناعماً وقله بدهن الخنزير حتى اذا احمر اضف اليه من الدم ٤ ليترات ومن دهن جلد الخنزير المقطع حلقاً كيلوجرام والبقدونس والسيبول المفرومين والبهار والملح والتوابل ومن الكريما ليتراً وامزج جيداً كي لا يجبل الدهن واحشِ المصارين بهذه الحشوة ولكن لا تعبئها كثيراً لئلا تفزر واربطها بخيط واغمسها قليلاً بالماء السخن ولا تغلها حتى اذا اشتدت او اذا شككتها لا يخرج منها الدم واخرجها من الماء وصفها على خامة وافركها بجلدة مدهنة حتى تتلون ومتى برد المصران شرطه واشوه على نار هادئة

مقانق بيضاء

خذ ١٢ بصلة وقطعها قطعاً صغيرة واطبخها على ماذكر اعلاه واضف اليها لب الخبز المقلي بالحليب ولحم الطائر المشوي او حطام الطير وافرم واسحق مع لب الخبز ويكون اللب معادلاً حطام الطائر او دهن جلد الخنزير واضف اللحم المملح والتوابل و٦ صفارات بيض نيئة وكريما وامزج الكل في الطنجرة التي فيها البصل وصب هذا المزيج في المصارين ولا تعبئها كثيراً واربطها جيداً واغلها بالحليب الممزوج بالماء ولا تغلها حتى اذا نضجت اخرجها عن النار ودعها تبرد وضعها على ورقة مدهونة بالسمن او بالزيت وشكها قليلاً واشوها على نار هادئة وقدمها كمقبلات

وقس على ذلك سائر انواع المقانق من عجل وجمل وسمك وارنب الخ

مقانق الخنزير

خذ مصارين الخنزير الملحمة جيداً ونظفها جيداً وانقعها ١٢٠ ساعة بالماء البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثاً ثم صفها ونشفها وضعها في قصعة وتبلها بالملح والبهار والعطريات والتوابل والاشالوت ودعها في هذه التابلة ثلث ساعات صيفاً وستاً شتاء حتى اذا انقعت احش قدر مايسع المصران

واربط طرفيها وضعها في قعر الملاحة . واذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة واطبخها ٤ ساعات على نار هادئة ودعها تبرد في زومها ثم شرحها وضعها على المصبع وتقدم كمقبلات ولك ان تضع تحتها عصير البزيلا او العدس او البصل . واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء ٢٤ ساعة ودخنها على المدخنة وعلقها في مكان ناشف واستعملها عند الاقتضاء ثم انقعها ١٢ ساعة واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر منها من المصارين

الخنزير المملح

خذ صدر الخنزير وقطعه قطعاً ذرها بالملح الممزوج بقليل من ملح البارود وضع هذه القطع فوق بعضها البعض في اناء واكبسها جيداً لئلا تعفن واملاء الخلال ملحاً وغط الاناء بخامة بيضاء وسده سداً محكماً حتى اذا مضى عليها عشرة ايام ساغ لك تقديمها . ويطبخ هذا المملح بالماء وحده ويقدم تحته ملفوف مسلوق او اي عصير كان

القسم الرابع

في الطائر

الفصل الاول

هريسة الفروج

خذ كيلو ١ وجرام ٥٠٠ من الفراريج ذلك يكفي اربعة اشخاص وشقها حتى تخرج المثانة والشق يكون من تحت العنق لجهة الظهر حتى اذا

خرجت الثانة قطع عجز الفروج وافرز ما فيه من الدهن كي تخرج الحوصلة والكبد والقلب والحمراء وضعه امام اللهب وشيط وارفع القلب والمرارة وقدم الكبد مع المريسة

قطع الفروج وضعه على ظهره والراس لجهة صدر من يقدمه وشقه شقين من اقصى القصبة حتى مفصل الجناح كي تفصله ذلك اصنعه من الطرفين واقلب الديك وشق شقين آخرين كي تفصل الانخاذ وارفع الاجنحة من بعد المفصل الثاني ثم الرجلين عند المفاصل ثم العنق كله

وارفع الانخاذ ثم السميسكة تاركاً المعدة بعرضها وافصل المعدة من الكلى ثم قطعها والكلى اربع قطع متساوية وقطع دائر القطع وارفع ماقد يفصلها من اللحم وضعها في طنجرة وغط كلاً منها بجلدتها واملأ الطنجرة ماء ودع اللحم ينتقع ساعة واطرح هذا الماء وضع ١٢ دسيلتراً من الماء و١٠٠ جرام من البصل يكون فيها كيش قرنفل و باقة مزينة وملح قبصة ١ و بهار ١ واغل واقشط الزفرة ودعها تنضج على حافة الموقد نصف ساعة وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها وتحقق نضج الفروج قبل ان ترفعه عن النار حتى اذا نضج صفه بمصفاة ودعه ٥ دقائق في الماء الباردواحفظ الزوم في قصعة

واصنع روبة من ٨٠ جرام سمن و٨٠ جرام طحين واطبخ الروبة في طنجرة ٥ دقائق دون ان تاخذ لوناً واضف اليها زوم الطبخة و٢٥٠ من زوم الفطر الذي تكون قد حضرته على ما في باب الفطر حتى اذا اخذت الصالصة تغلي ضعها على حافة الموقد نصف ساعة ونظف قطع الفروج ونشفها وضعها في المقلاة واقشط الدهن عن الصالصة وصف بالمصفاة على الفروج بدسيلترين من الصالصة وغط المقلاة وسخن على نار هادئة وعقد بقية الصالصة باربعة صفارات بيض و٣٠ جرام سمن واصنع عَلَى ما ذكر في باب العقيدة حتى اذا عقدت الصالصة صفها بمصفاة وضع الفطر

بالصالصة وضع قطع الفروج بالقصعة على هذا المنوال تضع قطعتي الكلي في وسط القصعة وفوقهما الكتفين وفوق الكتفين قطعتا العنق وعلى العنق طرفي الجناحين وعلى ذلك كله تضع الجناحين والفخذين وعليهما قطعتا المعدة خاتمة وغط الهريسة بالصالصة وصف الفطر في اربع زوايا القصعة وان شئت ان تزيد منظر هذه الهريسة حسناً فضع في اربع الزوايا اربعة سلاطعين فتجعله شكلاً فاخراً جداً ويضاف اليه ايضاً قطع الخبز المحمرة وبصلات صغيرة وقطعة من الارضي شوكة . ولهريسة الفروج المقام الاول في الولائم

غيرها

على ثلاث طرق

طريقة اولى . انتف الفروج ولكن لا تسلخه وافزره ولا تشق المرارة وشيطه قليلاً على النار وقطعه رافعاً اولاً الفخذ واحد الجانحين ثم الفخذ الثاني والجانح الاخر وبذلك لا يتمزق القفص ولا العصعص وقبل ان تقطع القطعة على الظهر بالسكين على طول العضو من تحت الجانحين حتى العصعص وافصل المعدة من القفص واقطعها قطعتين منحرفتين وعرقها وعرق القفص واقسمه شطرين وارفع ما في داخله من الاقسام التي بها الدم واقطع العنق وافصل الجانحين من اطرافها واقطع الارجل وادخل اللحم الى الداخل براس السكين حتى تعري نصف العظم الذي فصلته من الرجلين ونقطع جزءاً منه واجعل للفخذين هيئة مدورة ونظف الحوصلة وضع الرجلين لحظة عَلَى الجمر وافركها ليرفع القشرة الاولى واقطع اطراف الاظافر

طريقة ثانية . ضع الفروج والماء تغمره جيداً في الطنجرة عَلَى ناحية الموقد ويستمر الماء فاتراً نصف ساعة لينتقع الفروج وعندها اطرح الماء

وارجع الفروج الى الطنجرة بالماء البارد بحيث تغطيه واضف قليلاً من الملح و باقة مزينة و بصلة مشكوك فيها كبش قرنفل واطبخ حتى اذا نضج الفروج ثلثي النضج اخرجه وصفه على خامة ونشف كلاً من القطع فلقد يكون لصق عليها شيء من الزفرة وصف الزوم بمنخل حرير واغسل الطنجرة فانك تحتاج اليها لاجل تتميم العمل

طريقة ثالثة · ضع في طنجرة سمناً حتى اذا ذابت اضف ملعقة طحين واصنع روبة بيضاء واحذر ان تحمر وسقها خفيفاً بزوم الطبخة فيكون قد رسب وامزج جيداً لئلا يتجبل اذا اسرعت في التسقية حتى اذا صلحت الروبة بحيث لا تكون رقيقة ولا غليظة ضع فيها الفروج واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب ذلك ان راق للمدعوين وتمم الطبخ واقشط الزرة واقشط الدهن والطنجرة على حافة الموقد والنار قوية تحتها واصنع عقيدة من ثلاث صفارات بيض تحلها بالكريما ونحو خمس قطع سمن كل قطعة قدر بندقة واضف هذه الروبة وانت تحرك الطنجرة دائماً حتى تعقد الصالصة و يكون غلظها كافياً لتغطية كل عضو كفافه ولا ترجعها الى النار واضف عصير الليمون الحامض واما الزينة تتخذ بصلات صغيرة معتدلة الحجم واطبخها وحدها بقليل من المرقة وعندها صف المريسة على القصعة وضع اولاً القفص والعصعص والحطام في قعر القصعة والمعدة فوقها والفخذان والجناحان في الاربع الزوايا واسلك هذا المسلك اذا كانت الفراريج اكثر من واحد ولكن ابق جانحاً تضعه فوق الكل تكليلاً للقصعة وصف البصلات الصغيرة وصفها في الطنجرة حيث بقية الصالصة واحدة واحدة بالملعقة وصفها عَلَى المريسة وضع الصالصة على كلها وقدمها سخنة ومتى صفيت المريسة على ما ذكر قدمها بما شئت من الزينة بالفطر والكبيبات والارضي شوكة والخيار وعرف الديك واكباد الطائر ولوزة العجل فمثل هذه الزينة اذا مزجت بالمرقة الخاثرة السخنة

وتصفت ووضعت كالبصل الصغير في صالصة الهريسة تزيدها دسامة ورونقاً لا سيما اذا اضيف اليها كماة سوداء او سلطعون او اذا تزين دائر القصعة بالكماة والسلاطعين ومع ذلك اذا كانت الهريسة قد استوفت شروطها وتقدمت بزينة البصل الصغير وحده فهي من الاشكال الفاخرة

الفروج على طريقة بونغام

خذ فروجاً وانتفه وشقه وافزره وشيطه وقطعه على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الفروج وضع في طنجرة ٢٠٠ جرام من الجزر المقطع و١٠٠ جرام من البصل المقطع قطعاً صغيرة و١٥٠ جراماً من السمن وقلِ خمس دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف الفروج ومعه ٣ قبصات ملح و٢ بهار وقلِ ٥ دقائق وانت تحرك واضع ٦٠ جراماً من الطحين وقلِ ايضاً ٣ دقائق واضف ٧ دسيلترات من المرقة ودعها تنطبخ على نار هادئة ٢٠ دقيقة و٣٠٠ جرام من الفطر المقطع شراحي وملعقة بقدونس مفروم خشناً واغلِ ١٠ دقائق وتحقق الطبخة والتابلة وصفه عَلَى ما ذكر في باب الهريسة

فروج مارنغو

حضر الفروج عَلَى ما ذكر في فصل الهريسة وضع في المقلاة دسيلتراً من الزيت ورتب اعضا الفروج بحيث لا تكون فوق بعضها البعض واضف من الملح ٣ قبصات والبهار ٢ والاشالوت غير المفرومة ١٥ جراماً والثوم غير المنقى ٨ جرامات وغار ٨ ورقات و٣ جرامات صعتر و بقدونس مفروم ٢٥ جراماً واطبخ ٢٤ دقيقة ثم تحقق النضج ورتب الفروج على قصعة واحفظه سخناً وضع في مقلاة ٤٠ جراماً من الطحين وحركها على النار ٤ دقائق واضف ٥ دسيلترات مرقة واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب وصف الصالصة بالمصفاة ورتب الفروج على ما ذكر في هريسة الفروج وصب

الصالصة وقدم واعلم ان صالصة الفروج على المارنغو لا يقشط الدهن عنها ابداً ولك ان تضيف زينة من الفطر

فراريج محمرة بالفطر

خذ الفروج وحضره كما ذكر في فصل المريسة وغط داخل المقلاة بنحو ٣٠ جرام سمن تضع فيها الفروج بحيث لا تكون القطع فوق بعضها البعض ورش عليها من الملح ٣ قبصات والبهار ٢ واطبخ ٢٥ دقيقة وتحقق النضج واخرج الفروج وضعه في القصعة واحفظه سخناً وضع ٣٠ جراماً من الطحين في مقلاة وحرك ٣ دقائق على النار واضف ٥ دسيلترات من المرقة والزوم و ٣٠٠ جرام من الفطر المحضر على ما ذكر في باب الزينة وحرك ١٠ دقائق وصف بالمصفاة في طنجرة وضع الفطر في الصالصة ليسخن ورتب الفروج على ما ذكر في فصل المريسة وزين بالفطر وصب الصالصة وقدم

الفروج بالملح الخشن

خذ الفروج وانتفه وافزره وشيطهُ ونظفه على ما ذكر في باب المريسة واربطه وضعهُ في طنجرة على قدره واضف من المرقة نصف ليتر وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل و باقة مزينة وملح قبصة ٢ وبهار ٢ وغط الفروج بورقة مدهونة بالسمن محاذرة ان يسود وغط الطنجرة بغطائها ومتى مضى عليها ١٥ دقيقة وهي على نار هادئة اخرج الورقة واقلب الفروج وارجع الورقة المدهونة بالسمن وغطاء الطنجرة واطبخ ١٥ دقيقة وتحقق النضج وصف اللحم والزوم بالمصفاة الى طنجرة صغيرة واضف ١٢ قطرة من السكر المسمر وخثر الزوم ١٠ دقائق وفك الفروج وضعه في قصعة واقشط الزفرة عن الزوم وصب وقدم

الفروج بالطرخون

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الجملة السابقة عن الفروج بالملح

الخشن واطبخه وضع له الصالصة على ما ذكر ايضاً وضع مع العطريات ١٥ جراماً من الطرخون وخثر الزوم ٥ دقائق وصف واقشط الزفرة واضف ملعقة طرخون مفروم خشناً وفك الفروج وصفه وسقه بالزوم وقدم

الفروج بصالصة البنادورى

خذ الفروج وحضره كالفروج بالملح الخشن واضف ٦ دسيلترات من صالصة البنادورى وصف الفروج وصب الصالصة عليه وقدم

الفروج بالارز

خذ فروج وحضره واطبخه كالفروج بالملح الخشن وضعه على النار ١٥ دقيقة واخرج الباقة والبصل واضف من الارز ايكتو ٢ بعد ان تكون غسلته جيداً وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه في القصعة وحرك الارز بملعقة خشب كي يتسقى كله وصب في الصحن والفروج في وسطه دسيلتراً من الزوم المحضر

الفروج بالروبة

خذ الفروج على ما ذكر في الفروج بالملح الخشن وخذ ٥ دسيلترات من صالصة بوليت و ٣٠٠ جرام من الفطر المسحوق وفك الفروج ورتبه وصب الصالصة عليه حتى تغمره كله وضع الفطر حوله

الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الدجاج واربطه واشوه ٣٥ دقيقة وتحقق نضجه وملحه وصف الزوم واقشط الدهن وصبه تحت الفروج وزينه بالجرجير

غيرها

خذ الفروج وافززه واربطه للشي وشيطه وغطه بشرحية شحم تربطها

ايضاً وشكه بالبروش واشوه ثلاثة ارباع الساعة وقدمه مزيناً بالجرجير المتبل بشيء من الملح والخل

مار يناد الطائر

تستعمل مار يناد الطائر لحطام الفروج المشوي . هب ان الحطام نصف فروج فقطعه قطعاً بنحو ٦ سنتيمترات طولاً ومثلها عرضاً وانقعها في قصعة ومعها من الخل ملعقتان والملح قبصة والبهار ١ ودعها في هذا النقيع ساعتين وصفها وضع في المقلاة كيلو من القلية واغمس كل قطعة من الطائر بعجينة القلية واقلِ على ما ذكر في بابها وصف قطع الفروج في قصعة على خامة وكللها بالبقدونس المقلي وقدمه وصالصة البنادورى لوحدها

فروج بالمايونز

خذ نصف فروج على ما ذكر وقطعه قطعاً وانقعه بالمار يناد وصف حولها قطع بيض مسلوق وقلوب خس وحضر ٣ دسيلترات من صالصة المايونز وضع الفروج بالصالصة بدون ان تصب على حافة القصعة

فروج محمر

خذ الفروج وقطعه عَلَى ما ذكر في باب الهريسة وضعه في طنجرة في قعرها طبقة من السمن وتبله بالملح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه على النار واقله بحيث يحمر كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اضف راساً من الثوم واشالوتين و بقدونساً مفروماً ناعماً واقلِ الانخاذ اكثر من غيرها من الاعضاء واقل الحشائش الناعمة وضع ملعقة من الطحين او الاسبانيولية وحمر الفروج مضيفاً اليه قدحاً من الخمر الابيض وقليلاً من المرقة حتى اذا كاد يغلي صفه على القصعة و يضاف اليه الفطر او غيره من الزينة مع قليل من الليمون

الفروج على طريقة الملكة

خذ الفروج وافزره واربطه وشيطه خفيفاً على نار قوية ونشفه وافركه بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه نحو اربع قطع ليمون حامض ولفه بشراحي شحم تربطها وضعه في طنجرة وزينه بالجزر وسقه بالمرقة المخثرة واطبخه ساعة وقدمه وتحته الالمانية بدون زينة

المقطوش على الطريقة الفرنسوية

خذ الديك واربطه وشيطه خفيفاً على لهيب نار قوية واقشطه وافركه بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه ثلاث او اربع قطع ليمون حامض ولفه بشراحي الشحم واربطها وضعه في طنجرة وزينه بالجزر والبصل وسقه بالمرقة او بالمرقة المخثرة واطبخه ساعة

المقطوش على الطريقة الانكليزية

خذ الديك وحضره عَلَى مَا تقدم واربطه ولفه بطلحية ورق وضعه في طنجرة فيها الماء الغالي والملح لا غير واطبخه ساعة بحيث يكون الماء دائماً غالياً وتحقق نضجه متى لانت اطراف جناحيه تحت الاصبع واخرجه وارفع ما عليه من الورق والشحم وقدمه وتحته زينة او عصير تختارهما

المقطوش بالارز

خذ الديك وحضره على ما ذكر في الطريقة الافرنسية وضع في طنجرة ١٥٠ جراماً من الارز المغسول جيداً واطبخه بقليل من المرقة واضف اليه من مرقة الديك ويجب ان لا يكون الارز مهروساً واصنع عقيدة من اربعة صفارات بيض تحلها بالكريما واضف ثماني قطع من الزبدة الطرية وعقد الارز شرط الا يكون سميكاً وضعه تحت المقطوش

كبيبة الطائر

ارفع عن الحطام كل ما عليه من اللحم وارفع الجلد وقطع اللحم قطعاً صغيرة واصنع روبة بيضاء ممزوجة بقدر نصف بيضة من السمن وملعقة من الطحين وسقها بالمرقة ودعها تغلي ١٠ دقائق عَلَى حافة الموقد وتبلها بقدر كافٍ من الملح واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب وصالصة سميكة تضع فيها قطع اللحم وعقد بنحو ٤ صفارات بيض ودع ذلك كله يبرد وخذ هذه المستحضرات وضع منها قطعاً متساوية فوق لب الخبز الناعم او كتلها كتلاً او اجعلها بهيئة اجاصة ويكون عليها من الخارج كثير من لب الخبز وخذ عجينة مخفوقة وتبلها بالبهار والملح واغمس بها الكتل بحيث تتشرب البيض من كل جهة وردها الى لب الخبز كي يغطيها تماماً ولدى التقديم القها في قلية سخنة حتى اذا احمرت اخرجها ودعها عَلَى خامة بيضاء واقل حفنة من البقدونس وصف الكتل عَلَى قصعة تغطيها خامة وكللها بالبقدونس وقدمها سخنة ٠ ولك ان تستعمل الالمانية او المخملية اذا وجدت ايضاً وان تضيف الى هذه الكتل لوزات العجل والفطر المفرومة

الطائر في قطع لب الخبز

قطع لب الخبز صفائح او قطعاً مدورة او مثلثة الزوايا بحجم قيراط ونصف وشق داخلها بسكين واصنع تجويفاً ويكون الشق في الحافة داخلاً ودائراً واقل هذه القطع بقلية دهن الخنزير حتى اذا احمرت صفها وفرغها اي اخرج اللب من داخلها وعند التقديم عبها من مستحضرات لقم الملكة او من عصير الطائر

هريسة الفروج بالارز

خذ ما تبقى عندك من هريسة الفروج او هريسة لم يفلح صنعها واسلق ٢٥٠ جراماً من الارز بالمرقة بحيث ينضج ولا ينفلش حبه وتبله واضف

اليه قليلاً من مبروش جوز الطيب وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالسمن وابسط فوقه قسماً من الارز بغلظ قيراط وضع على هذا الارز الهريسة بصالصة باردة وغطها بالارز وضم سطحه بصفحة السكين ولونه بصفار البيض وسخن بالفرن واقلب غطاء الطنجرة على القصعة وقدم

الفروج بمسحوق كاري

خذ الفروج وحضره كما تحضره للهريسة ولكن بدلاً من عقيدة صفار البيض حل ملعقة من مسحوق كاري بقليل من الماء وضعه في الهريسة وغسل ٢٥٠ جراماً من الارز وضعه في طنجرة بحيث تغمره الماء واسلقه على نار قوية ثم اتركه على الموقد ساعة حتى اذا فتح واستمر الحب صحيحاً اقلب الطنجرة على القصعة وانت تضربها خفيفاً فيسقط الارز كله كقالب ابيض وقدمه وبجانبه كاري ولاجل ان يؤكل يسحق بالصالصة ويقتضى ان تكون رقيقة صافية

الفصل الثاني

في البط والحمام والاوز

البط باللفت

خذ من البط اصغره سناً تلك قاعدة مطردة في الطائر عموماً وشق البط وافزره وشيطه ونظفه وضم قوائمه واربطها وضعه في طنجرة ومعه ٢٠ جراماً من السمن ومن الملح قبصتان ومن البهار ١ واقله كي يحمر كله حتى اذا احمر اخرجه من الطنجرة وضعه في قصعة لوحده٠ وضع في الطنجرة ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٣ دقائق واضف من المرقة دسيلتراً واغل ٥ دقائق وصف الصالصة بالمصفاة ونظف الطنجرة وضع فيها البط والصالصة

وباقة مزينه و بصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل واطبخ على نار هادئة ثلاثة ارباع الساعة واضف ٤٠٠ جرام من اللفت المحضر على ما في باب الزينة حتى اذا نضج اللفت اخرج الباقة والبصلة وفك البط وضعه على قصعة واقشط الدهن عن الزوم وضع اللفت دائر البط وصب الصالصة فوقه وقدم

البط بالبزيلا

خذ البط وحضره واقله كما تقدم وذبل في طنجرة ايكتو ٣ من شحم الخنزير واقشر جلدته وقطعه قطعاً مربعة قدر الكشتبان واقله ومعه ٣٠ جرام سمن حتى اذا احمر رش ٣٠ جرام طحين واطبخ ٣ دقائق وحرك بملعقة خشب واضف من المرقة ٦ دسيلترات و بصلة مشكوكة بكبشي قرنفل و باقة مزينة وقبصة ملح و بهار ٢ واغل وحرك حتى اذا اخذت بالغليان ضع البط والشحم الذي قليته في الطنجرة بليتر من البزيلا واطبخ بطيئاً ساعة وربع وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ٠ وتحقق النضج وصف واخرج البصل والباقة واقشط الدهن عن البزيلا وضعها في قصعة مع قطع الشحم وفك البط وضعه في البزيلا

تستعمل البزيلا المتوسطة زينة لليخنا اما الناعمة فلا شحم فيها فتطيق الطبخ واما الضخمة فانها تصلح للعصير

البط بالزيتون

خذ البط وحضر على ما ذكر في البط باللفت والصالصة واحدة وخذ ٤٠ حبة زيتون محضرة على ما ذكر في السميسكة بالزيتون واغل الزيتون ٥ دقائق بالصالصة وتحقق نضج البط وتابلته وفكه وضعه في قصعة واقشط الدهن عن الصالصة وضع الزيتون حول البط

البط المشوي

يقتضي ان يكون البط المشوي ناعماً جداً ٠ خذ بطاً وحضره كالمفروم

المشوي واشوه عَلَى نار قوية ١٦ دقيقة٠ وقدم البط المشوي والدم يقطر معه والزوم تحته والجرجير حوله

غيرها

خير البط ما كان فتيًا سمينًا٠ خذ فرخ البط السمين وشيطه وافزره وشمره واثنِ رجليه على طول نخذيه وار بطه وضعه في الشيش على نار هادئة وسمه بقليل من المرقة المضاف اليها الزوم المحضر واشوه مدة ثلاثة ارباع الساعة الى ان يصير لونًا ورديًا والبط المربى الذ طعمًا اذا حشوته بحشوة من كبده وسمن و بصلة او بقليل من القصعين المفروم والبهار والملح

الفصل الثالث

في الحمام

الحمام جوي و بري ويسمون الاخير يمامًا وترغلاً ايضًا واما الحمام الجوي فانه يسمن و يكون لحمه ابيض وطريًا معًا واما اليمام فافضله ما كان فتيًا ومن عوائد الافرنج انهم لا يذبحون الحمام بل يخنقونه

الحمام المشوي

خذ الحمام وانتفه وافزره وشيطه واقطع عنقه وار بطه كالفروج المشوي ما عدا رجليه وكفنه بشرحية شحم رقيقة بطول ٨ سنتيمترات وعرض ٨ تر بطها بخيط الطرفين وضعه على البروش (ومنهم من يضع ورقة عنب تحت الشحم) واشوه على نار قوية ٢٠ دقيقة وتحقق نضجه ثم اخرجه من البروش وفكه وضعه في قصعة وضع شراحي الشحم على كل حمامة وصب الزوم فوقه وزينه بالجرجير وقدم٠ والحمام البري اذا كان فتيًا يشوى بالبروش ايضًا

خبيصة الحمام

خذ الحمام وانتفه وشيطه واقطع اعناقه وضع الاكباد في داخله واربطه على ما تبين ادناه وخذ ايكتو ٣ من الشحم واخرج جلدته وذبله في طنجرة بالماء الغالي وقطعه قطعاً صغيرة وقله بنحو ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجه من الطنجرة وضع الحمام واقله بالسمن المذكور حتى اذا احمر كله معاً اخرجه وضعه في قصعة والشحم معه

واصنع روبة من السمن الذي بالطنجرة و٢٠ جراماً من الطحين وسقها بار بع دسيلترات من المرقة و ٤٠٠ جرام من زوم الفطر وتبل بالملح والبهار وحركها على النار حتى اذا اخذت بالغليان صفها بالمصفاة واغسل الطنجرة وضع الحمام فيها واضف على الصالصة باقة مزينة و٢٠ بصلة مذبلة منقاة مغلية عَلَى ما ذكر في باب الزينة والمملح معاً واطبخ طبخاً بطيئاً ٢٥ دقيقة واضف اليه الفطر وقد اضاف بعضهم نصف لوزة عجل والارضي شوكة واطبخ ٥ دقائق ايضاً وتحقق النضج وفك الحمام وضعه في قصعة وارفع الباقة المزينة واقشط الدهن عن الصالصة وصبها عَلَى الحمام وضعِ الزينة حوله وقدم

تنبيه . ربط الحمام والطائر المطبوخين خبيصة كما يأتي

ادخل السكين تحت جلدة العنق واكسر عظم المعدة واقطع اطراف الاجنحة والعنق وادخل العجز في الداخل والانخاذ ايضاً باخراج الرجلين بعد ان تكون قطعت اطراف الاظافر وخذ ابرة كبيرة وخيطاً وادخلها في العجز واخرجها من مفصل الفخذ اليمين ثم ادخلها في طرف الجناح من الامام راجعاً على الظهر وخذ الطرف الاخر من اسفل الجناح بحيث تخرج الابرة من قدام وخذ مفصل الفخذ الايسر واخرج الابرة من العجز حيث تجد الطرف الاخر من الخيط وشد الطرفين معاً حتى اذا رايت

الحمام اخذ هيئة مذورة اعقد الخيط ومتى طبخت الحمام ونضج واردت ان تفكه فاقطع الخيط من العقدة واسحب فيخرج الخيط كله

الحمام بالبزيلا

خذ الحمام وحضره على ما حضرت الخبيصة والصالصة نفسها ماخلا الفطر والبصل وضع مع الحمام ليتراً من البز يلا و باقة مز ينة وشحماً على ما ذكر واطبخ على نار هادئة نصف ساعة ثم فك الحمام واقشط الدهن عن البز يلا وارفع الباقة المزينة وضع البزيلا والشحم في القصعة والحمام فوقه وقدم

الحمام ملتوت ومحمر

خذ الحمام وشقة شطرين ووسعه بدون ان تفصله ورققه بالمدقة وتبل كل شطر منه بقبصة من الملح و٢ من البهار وضع الحمام في مقلاة ومعه ٣٠ جراماً من السمن وحمره من الجهتين ربع ساعة واكبسه بين صفحتين وفوقه ما ثقله كيلو ١

وضع في السمن الذي في المقلاة ٣٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول وحركه دقيقتين على النار واضف دسيلتراً من المرقة او من الزوم المحضر وقبصتين من البهار وخثر الزوم وصفه بالمصفاة في طنجرة تحفظ بها الزوم واقشط عنه الدهن ثم ذوب ١٥ جراماً من السمن تغمس به الحمام ولته بمسحوق الخبز وضعه على المصبع على نار هادئة ٥ دقائق من كل جهة وسخن الزوم الذي ابقيته وصبه في القصعة وضع الحمام فوقه وقدمه وعصير الليمون في صحن على حدة

الحمام بالورق

خذ الحمام وحضره على ما ذكر في طريقة اللحوم الملتوتة والمحمرة ورققه ودعه والبصل ينطبخان بالسمن حتى اذا كان ذلك خذ طلحية ورق كبيرة

وقطعها عَلَى ما ذكر في باب الكستلاتة ولك ان تشق كل حمامة شطرين
لتكون الورقة صغيرة وادهن الورق خارجاً بالزيت وضع من كل جهة شرحية
شحم صغيرة وعلى هذه الشرحية حشوة بابيلوت المذكورة ادناه ثم ضع الحمام
كله او نصفه وغط واثن الورق حوله وضع على المصبع اولاً من جهة الثنيات
واقله حتى اذا احمر احشه من حشوة بابيلوت وهاك تركيبها

خذ ٥٢٠ جراماً من الشحم وافرمه جيداً واضف ١٢٥ جراماً من
السمن واربع ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين
من الاشالوت المفروم ودع ذلك كله ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين
من البقدونس المفروم ودع الكل دقيقتين ايضاً على النار وتبل بالملح والبهار
والعطريات واحفظها جانباً كي تستعملها حين الاقتضاء وهذه الصالصة
تلائم الكستلاتات والالسنة وسميسكات العجل وما يحمر بالبابيلوت اي
مكفناً بالورق ولذا سميت هذه الصالصة باسمه

الفصل الرابع

في ديك الهندي وافراخه

خذ من ديك الهند اسمنه وادسمه ويكون ابيض الجلد اسود
الرجلين والانثى منه افضل من الذكر لانها اسمن واما فراخه الهندية
فتكون للشوي بالبروش

ديك الهندي مشوياً

خذ من الفراخ الهندية ما يكون وزنها كيلو ٢ وحضرها واشوها ساعة
على نار قوية متعادلة وحمرها بحيث يكون لونها من كل جهاتها متساوياً
واخرجها من البروش وفكها وقدمها والزوم تحتها والجرجير حولها

فرخ الهندي مشوياً

خذ الفرخ الهندي وافزره وانتفه وشيطه واربطه وشكه او كفنه بشراحي الشحم والليمون الحامض واشوه ساعة ونصف بالبروش وسقه حيناً بعد حين بزومه وقدمه متى اخذ لوناً ذهبياً · عند العامة يحشى فرخ الهند بفروم المقانق او بفروم الكبد او بالكستنا المحمرة ممزوجاً بعصير البصل الاسمر ومتبل بالملح والبهار · ولك ان تقدمه والزوم المحضر او الصالصة على حدة

الهندي محشو بالكستنا

خذ من نخذ العجل المعرق جيداً ٥٠٠ جرام ونقها وافرمها وتبلها من الملح المعطر (راجع باب البهارات) بنحو ٣٠ جراماً واضف دسيلتراً من المرقة تصبه على مرتين وانت تفرم الحشوة وضع الحشوة في الهاون واسحق ١٠ دقائق حتى اذا نعمت ضعها في قصعة واضف ٤٠ كستنابة محمرة ومنقاة وحضر الهندي على ما ذكر في المشوي منه واجعل عند فزره جلدة العنق كبيرة وارفع العنق وادخل في الفتحة الحشوة والكستنا · واربط الديك وضعه بالبروش نحو ساعتين على نار قوية معتدلة وتحقق النضج واخرجه من البروش وفكه واقشط الدهن عن الزوم وصبه في قعر القصعة وقدم

الهندي بالكماية

خذ من الكماية الطرية كيلو ٢ وامسحها واغسلها مراراً بالماء وضعها في طنجرة ومعها ٢٥٠ جراماً من دهن الخنزير وقنينة خمر ابيض وورقة غار وقليل من الملح واطبخ ١٠ دقائق ودعها تبرد في وقتها ثم اقشرها وافرم قشرها ناعماً واسحقها في هاون مضيفاً الشحم المفروم ناعماً وتبل بالبهار والملح واضف مرقة الكماية مصفاة وامزج بهذه الحشوة الكمايات تامة واحش

الديك بها اولاً مكان الحوصلة ثم الجوف ولفه بشراحي الشحم وار بطها بخيط وضع فوق هذه الشراحي طلاحي الورق المدهونة بالدهن والمربوطة جيداً واذا كان الجو ناشفاً بارداً يمكنك ان تبقي الديك من ثمانية الى عشرة ايام حتى ياخذ اللحم رائحة الكماية وضعه بالبروش على نار قوية ودعه يشوى ساعتين وقبل ان تخرجه من البروش ارفع الورقة عنه كي تتحمر شراحي الشحم واضف عصير حامض الليمون الى ما افرزه الديك من الزوم وقدمه في قصعة

الديك دوبو

اربط الديك الهندي وضعه في طنجرة محكمة الغطاء وضع في قعرها قطع الشحم و بصلات تشك احداها بكبشين من القرنفل واضف الجزر ورجلي عجل و باقة مزينة وحطام الديك والقانصة والرجلين والعنق والراس الخ وسق باربع ملاعق مرقة وقدح صغير من العرق وغط الطنجرة محكماً واطبخ على نار هادئة نحو خمس ساعات واقشط الدهن عن الزوم وصفه بالمنخل وخثرها بملعقة من الاسبانيولية وصبه على الديك الهندي حين التقديم • ولك ان تقدمه مع زينة تناسب الذوق والفصل

الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية

خذ الديك الهندي وانسل عظامه وراع الجلد واملأ الخلو الداخلي كله من حشوة مفرومة ومتبلة تضيف اليها شراحي الكماية ان امكن وخيط الجلد جيداً وضع الديك بالبروش ودعه يشوى نحو ساعتين وانت تسقيه مراراً بالسمن المذوب • وكسر العظام التي نسلتها وضعها في المرقة مع قطع من هبر الجنبون والخضرة نفسها التي تستعمل للمرقة و بعد مضي ساعتين صف بالمنخل هذه الصالصة المخثرة واضف اليها ما افرزه الطائر من الزوم وملعقة عصير الليمون الحامض وقدم الديك بهيئة الصالصة

جلاتين الهندي

خذ الديك الهندي وقطع رجليه وعنقه وادخل الانخاذ الى الداخل واترك الاجنحة وانسل عظامها حتى اطرافها وضع الديك عَلَى خامة واقلبه على بطنه وشقه من الظهر واشرع في نسل عظامه ولا تثقب الجلد ولذلك خذ سكينة صغيرة تسمى سكين الكلار واسحب العروق والانخاذ عَلَى قدر الامكان وارفع جزءًا من المعدة وقطعاً كبيرة من الفخذ وشك بالملح هبر الطائر المنسول عظامه وتبل بالملح والبهار والعطريات. واصنع حشوة من هبر العجل وقدر ذلك من الشحم وافرمها ناعماً واسحقهما بالهاون ان امكن وتبل بكثير من البهار والملح والعطر يات وابسط عَلَى الديك طبقة من الحشوة بغلاظ اصبع واجعل على هذه للطبقة الاولى طبقة ثانية من شراحي الشحم المتبلة كالحشوة وغلاظها كالاصبع الصغير وضع شرحية من اللحم ثم شرحية من الديك واذا لم يوجد من لحمه ما يكفي فخذ من سميسكة العجل ولك ان تستعمل شراحي اللسان الحمراء او الجنبون او الكماية السمراء المضافة اليها قشورها المفرومة والمسحوقة بالحشوة وهكذا حتى يمتلئ الديك وترجع هيئته الاولى وضعه على ظهره بحيث لا تخرب الشراحي ابداً وصب عصير ليمونة حامضة عَلَى بطن الطائر وغطه بشرحية شحم وكفنه بخامة تخيطها خياطة واسعة بحيث تحفظ هيئتها بالطبخ واطبخ ٣ ساعات على ماذ كرفي دوبو الديك الهندي واضف الى الزوم اربعة مقادم عجل وجلد الشحم الذي اخذت دهنه للحشوة واترك هذه الجلاتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واكبسها بثقل ثقيل يخرج الزوم ولا ترفع الخامة مالم يبرد تماماً ودع الزوم كله يبرد فانه يركد ويسهل قشط الدهن عنه واكسر بيضتين وخذ الزلال واخفقه وامزجه بالمتجمدة رويداً وضعه على النار وحركه حتى تكاد تغلي وغطها وضع فوقها ناراً قوية ودعها على حافة الموقد حتى اذا

كادت الصالصة تنضج اضف عصير الليمون الحامض كي تروق ودعها تركد ثلاثة ارباع الساعة وصف بخرقة ناعمة حتى اذا بردت المرقة زين بها الجلاتين

الفصل الخامس

الاوز

ان الاوز يستعمل في الموائد اول الاشكال كالمشوي منه او في ما يليها ففي هذه الاخيرة يقدمونه محمراً او دو بو واما حطامه فمن اطراف اجنحته وكبده وحوصلته الخ كحطام الديك الهندي اعداداً

الاوز المشوي

خذ وزة فتية بيضاء الدهن ناعمة الجلد وانتفها وافزرها ونظفها ونشفها وار بطها تاركاً رجليها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية متعادلة واشوها نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها وصفها صف الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كبير الفائدة في المطابخ فتستعمله في تحضير الملفوف وشور با البصل والكراث الخ

الاوز محشواً

خذ الاوز وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبد ولحم المقانق والكستنا المقلية لحظةً بالسمن وافرم ذلك كله وتبله بالملح والبهار والسيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقليل من مبروش جوزة الطيب واضف الكستنا التي ابقيتها تامة واحش بها الاوزة واشوها واطبخها

الاوز بالملفوف

خذ الاوز وحضره على ما تقدم في المشوي منه وار بطه على ما ذكرفي

الفروج بالملح الخشن وضع الاوزة بالطنجرة واضف كيلو٢ من الملفوف المحضر على ما هو مذكور في باب الزينة وحضر كيلو من شحم الخنزير المغسول جيداً وخذ مقانق كبيرة نيئة من ٢٠٠ جرام و بصلة مشكوكة بكبشين من القرنفل واطبخ بطيئاً ساعتين حتى اذا نضجت اخرج الشحم والمقانق وقطع المقانق قطعاً بغلاظ نصف سنتيمتر واخرج الجلدة عن الشحم وقطعه قطعاً بغلاظ سنتيمتر وعرض ٣ وطول ٤ وضع الشحم والمقانق في مقلاة واحفظها سخنة وتحقق النضج وصف الملفوف كابساً عليه بالمصفاة وفك الاوزة وضع في قعر القصعة طبقة من الملفوف والاوزة فوقها ورتب حولها الشحم والمقانق

الاوز عَلَى الليجواز

خذ اوزة فتية وقطعها قطعاً ولا تفسل عظامها وارفع منها القص فقط وهو القسم الاكبر من القفص واقل القطع بالدهن في مقلاة ثم اقل بهذا الدهن ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعماً وسق بقليل من الخل وكية كافية من الماء السخن لصنع صالصة وافرة توضع فيها قطع الاوزة المملحة من الطرفين وتمم الطبخ في طنجرة على نار قوية وهذا العمل كله لا يستمر اكثر من ساعة وهذه الطريقة السريعة تستعمل للبط حين يفاجئك ضيف

استحضار افخاذ الاوز وحفظها

خذ الاوز ونظفه وشيطه واشوه على البروش ثلثي الشي واجمع كل ما يفرزه من الدهن ودعه يبرد ثم افصل الاجنحة والافخاذ ولك ان تبقي الاجنحة لتدبرها طعاماً تأكله او تستحضره والافخاذ معاً فلا يبقى من الطائر الا القفص الذي تحضره ما كلاً ترغب فيه اما الافخاذ والاجنحة فضعها في قصعة او في وعاء من فخار فوق بعضها البعض ولا تكبسها كثيراً وضع في خلالها الملح المسحوق وورق الغار ودعها نحو خمس عشرة ساعة حتى تنشف ثم اخلط ما افرزه الاوز من الدهن بالدهن الابيض الجيد

وذوبه وصبه على الافخاذ والاجنحة بحيث يغطي منها على الاكل نحو ثلاثة قراريط ودع هذا الدهن يجمد وغط القصعة او الوعاء المذكور واربطه جيداً

ومتى شئت ان تستعمل هذه الافخاذ فاخرجها من دهنها وغط ما بقي جيداً واطبخه على انواع شتى وقدمها بجميع انواع الصالصة والزينة والعصير

القسم الخامس

في الصيد والقنص

الفصل الاول

في الطائر واوله الديك البري

خذ الديك وافزره وانتفه وارفع رأسه وعنقه وذنبه كله برمته وشكه بالشحم الناعم وضعه بالبروش مكفناً بطلحية ورق مدهونة بالسمن حتى اذا كاد ينضج ارفع الورقة عنه كي يحمر وابسطه على القصعة

وكثيراً ما يقدمونه عَلَى الموائد مزيناً براسه وعنقه وذنبه التي رفعتها بريشها واسندها بقضبان رقيقة وضع في منقاره قطعة جزر او لفت مصنوعة بهيئة زهرة ورد صغيرة وكثيراً ما يقدم بدون زينة ٠ ونقتصر عَلَى تحضير هذا الطائر فان جميع ما يرغب فيه يعامل معاملة فرخ الحجل فما ترغب فيه هنا اطلبه في باب الحجل

في الحجل

الحجل منه احمر ومنه رمادي والاحمر افضله وفي ايلول ترى افراخ

الحجل الحمراء والرمادية رقطاء اي قد غطى اجنحتها بقع خفيفة ومن ايلول لغاية تشرين الاول يكون لحم هذه الفراخ ليناً ذكي الطعم ويعسر بعد ذلك ان نفرق بين فراخ العام او العامين على ان الطهاة قد اطلقوا اسم الحجل على عتيقه ذكراً كان او انثى واسم فرخ الحجل على الفتى منه ذكراً كان او انثى وقد ميزوا العتيق من الفتى او الحجل من فراخه بان ترى في طرف كل ريشة من جناح الفتى الاحمر بقعة بيضاء لاتراها في العتيق منه واما الفتى الرمادي اللون فيكون طرف ريش جناحه رفيعاً في ما ان العتيق طرف جناحه مدور والفتى احمر كان او رمادياً ارجله ملساء ناعمة فيما ان العتيق صلب الارجل

الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافزره وشيطه خفيفاً واربطه كالفراريج المشوية وارفع اطراف جناحيه وضعه بالبروش ولا تنتف ريش راسه بل اكثر عنقه وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين تضعه بالصحة وتشك فراخ الحجل او تكفن بالشحم وتوضع بالبروش ولا تنضج كثيراً فتفقد طعمها

غيرها

خذ فرخ الحجل وانتفه وافزره وشيطه كالفروج المشوي وكفنه بشرحية شحم بغلاظ ٦ سنتيمترات واربطها بخيط وضعه بالبروش واشوه ١٦ دقيقة على نار قوية متساوية واخرجه من البروش وفكه وقدمه في قصعة وزينه بالجرجير

الحجل بالملفوف

خذ حجلين وافزرهما وشيطهما واثنِ ارجلها الى الداخل واربطهما وشكها بالشحم وشك السمبسكة في الداخل ولا تدع الشحم يتجاوز الى الخارج وذبل بالماء الغالي كيلو من الملفوف ودع يتفرغ ما فيه من الماء

نصف ساعة وصف واخرج الارومة واكبس جيداً حتى تخرج الماء ثم ضعهُ في طنجرة وافتح جوزتين في الملفوف تضع فيهما الحجلين واضف ايكتو ٢ من مملح صدر الخنزير الهبر بعد ان تكون ذبلته ٢٠ دقيقة و ١٠٠ جرام من مقانق نيئة وباقة مزينة ومن الجزر ٢٠٠ جرام و٢٠٠ من البصل وكبش قرنفل مشكوك باحدي البصلات وبهار قبصة٢ واغمر بالمرقة بحيث تعلو على الملفوف سنتيمترين واضف دسيلتراً من الدهن المقشوط عن المرقة بعد ان تكون قد ذوبت هذا الدهن وصفيته وضع على الملفوف طلحية ورق مضاعفة وغط الطنجرة كلها حتى اذا اخذت بالغليان دعها تنطبخ بطيئاً نحو ساعتين وتحقق نضج الحجل واخرجه وضعه في قصعة ومعه المقانق وشحم الخنزير واحفظه سخناً حتى اذا نضج الملفوف صفه جيداً ونشفه على نار وذلك بان تضع الملفوف في طنجرة على نار قوية وتتبله بالملح والبهار وان تحركه حتى يصفي من الماء وضع الملفوف في قعر القصعة واصنع منه طبقة غلظها ٤ سنتيمترات وفك الحجل وضعه على الملفوف و بطنه الى فوق. وقطع الشحم قطعاً بغلظ سنتيمترين والمقانق حلقات بغلظ سنتيمتر وقطع الجزر وزين الحجل بالشحم والمقانق والجزر. واصنع صالصة من ٢٤ جراماً من السمن و٢٠ جراماً من الطحين وضعها على النار وحركها بملعقة ٣ دقائق وسقها باربع دسيلترات من الزوم المستحضر وخثرها ١٠ دقائق وصفها بالمصفاة وضعها في قصعة الصالصة وقدمها مع الحجل

الحجال مطبوخة

خذ حجلين والحجال الحمراء افضل ولا تسلخ بطنها وارفع اطراف الاجنحة والراس والعنق (لا جلدة العنق فانها تحفظ) وخذ قطعة من الزبدة الطرية تضعها في بطن الحجل واربطه كالفروج المطبوخ اي ادخل

الارجل واجعل للبطن هيئة مدورة ناعمة وغطها اولاً بقطعتين من الليمون الحامض ثم كفنها بشرحية شحم وضع الحجال التي كفنتها على ما تقدم في طنجرة ومعها شراحي الجزر و بصلات مقطعة وورقة غار و بصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل و باقة من الصعتر والبقدونس وقدح خمر ابيض وزوم محضر او كمية مضاعفة من المرقة وصف عند التقديم ذلك الدهن واقشطه عن زوم الطبخة وخثرها بقليل من اسبانيولية تصبها تحت الحجال ولك ان تزين ايضاً بالسلاطعين والكماية او بالفطر او بعصير البزيلا الخضراء او العدس واذا لم تكن اسبانيولية فصف زوم الحجال بالمنخل واصنع روبة خفيفة تسقيها بهذا الزوم واقشط الدهن عن الصالصة وقدم باية زينة كانت ولو بزينة بصلات صغيرة مجلدة

الحجال بالصالصة البريغردية

خذ حجلين او ثلاثة من الحجال الجيدة الحمراء او الرمادية والحمراء افضل فبعد ان تشيطها شك السميكة بقطع الكماية المقطعة بهيئة كبش قرنفل وضع الحجال بالبروش وغطها بشراحي الشحم وكفنها بالورق واشوها على نار هادئة مدة ثلاثة ارباع الساعة حتى اذا نضجت وفكت ضعها في وسط القصعة وزين الخلو من عرف الديك والفطر والكماية برمتها وضع للكل صالصة بريغردية وكلل الصحن بسلطعون وكماية وعرف الديك

يخنا الحجال

خذ حجلين واشوهما بالبروش ودعهما يبردان وارفع منهما الاجنحة والافخاذ والمعدة و بعد سلخ جلدهما صفهما في طنجرة في قليل من السمن الطري ليستمرا سخنين ودق الحطام والجلدة ليدخلا في الصالصة ولذا خذ طنجرة ثانية وضع فيها الحطام وار بع اشالوتات ورامي ثوم مفرومين وعروق

بقدونس وورقة غار وقليل من الصعتر والبهار والملح وقدحاً كبيراً من الخمر الابيض ومن الاسبانيولية كمية كافية لتكون الصالصة على قدر المطلوب واغل على نار قوية ومتى خثرت الصالصة تخثيراً ملائماً صفها بمنخل شعر ولا تكبسها بحيث تغطي اعضاء الحجال التي تحفظها سخنة بدون ان تغليها وصف وضع الصالصة وزين بقطع صغيرة من لب الخبز المقلي بالزيت ولك ان تضيف عصير ليمونة حامضة . وعند عدم وجود الاسبانيولية خذ قطعاً صغيرة من السمن المخفوقة بالطحين والقها في الصالصة وهذه الصالصة تروق للنظر - ولك ان تصنع ايضاً روبة النصف مرقة والنصف خمر تضع فيه الحطام . ويصنع هذا الشكل ايضاً من حطام الحجال

الفصل الثاني

في دجاج الارض وغيره من الطيور

دجاجة الارض مشوية

خذ دجاجة الارض وانتفها وشيطها وارفع اطراف الاجنحة والاعين واطو الرجلين على الظهر وضع المنقار في مفصل الافخاذ كما لو كانت مضمومة بالبروش حتى اذا كان الطائر على هذه الهيئة كفنه بشرحية شحم تربطها بخيط وادخل في وسط الطائر شيشاً من حديد اي بين الافخاذ والاجنحة وضعه بالبروش وخذ قرصاً من الخبز واقله بالسمن وضعه تحت الطائر بحيث يصفي فيها كل ما يسقط حتى اذا اخذ الطبخ حده فك الطائر وقدمه على هذا القرص بما تساقط عليه فان كثيراً من الناس يرغبون فيه اكثر من الطائر نفسه

يخنا دجاجة الارض

خذ دجاجة الارض واشوها عَلَى البروش وضع تحتها صحناً ينزل فيه ما تفرزه ذلك تستعمله لاجل صنع الصالصة حتى اذا نضجت بعض النضج ولان لحمها وصار لونه وردياً ارفعها عن البروش ودعها تبرد ثم ارفع الاجنحة والافخاذ والمعدة والراس والعنق وضع هذه الاعضا. في طنجرة فيها قليل من السمن لتستمر سخنة ودق الحطام واضف اليها ما افرزه الطائر ثم اسحق عروقاً من البقدونس واربع اشالوتات وراس ثوم مفروم ناعماً ونصف ورقة غار وقليلاً من الصعتر والبهار والملح حتى اذا سحق هذا الحطام جيداً ضعه في طنجرة ومعه السمن واقله ٨ دقائق وصب قدحاً من الخمر الابيض وملعقة زوم محضر او مرقة وخثرها ١٠ دقائق وصفها جيداً بالمصفاة بحيث تحصل على عصير رائق واحفظها سخنة ولا تغلها واضف قليلاً من عصير الليمون الحامض وعقدها بقطعة من السمن او ملعقة صغيرة من زيت الزيتون الجيد وصب الجميع على اعضاء دجاجة الارض ولا ترجعها الى النار وقدمها سخنة . ولا يقتضي لصنع هذه اليخنا الفاخرة اسبانيولية ولا روبة ولا سمن مخفوق بالطحين فان الصالصة تتكون مما يفرزه الطائر في شيه فتلك صالصة حقيقية

البط البري مشوياً

خذ البط البري وانتفه وافزره وضعه بالبروش واشوه ولا تنضجه كل النضج وحضر صالصة بفروم وضعها تحته وقدمه

البط البري او البحري مطبوخاً

ما قلناه في البط الاهلي يصدق اكثره على البط البري والمائي على ان الطائرين الاخيرين لا يلائمهما كل صالصة وزينة وانما تلائمهما زينة اللفت

السماني المشوية

خير اشكال السماني المشوي منها . خذ السمانات وانتفها وافزرها وشيطها وضع على بطنها ورقة عريش وفوقها شرحية شحم واشوها في شيش يمر بوسطها وقدمها على الخبز المقلي

الشحرور والقبره وعصفور التين

هذه العصافير كلها التي لا يدخلها الصياد في سلك الصيد بل وضعها تحت اسم عصافير تقدم اعتيادياً مشوية . ومن الناس من لا يفزرها وهو خطأ ومها يكن كفنها بشراحي الشحم وضعها بالبروش واشوها واحذر من ان تتمزق مثلاً ان القنبرة تشوى بالشيش على سنارة كبيرة وتكفن بالشراحي بحيث يمر الشيش والسنارة بالشرحية والعصفور معاً واشوها على ما ذكر في باب دجاجة الارض ولك ان تشوي القنبرة عَلَى المصبع وهو ان تاخذ شرحية من الشحم وتقطعها قطعاً صغيرة مربعة وضم قطعة منها ثم قنبرة بالبروش ثم قطعة وقنبرة حتى يمتلئ البروش وتبل بالبهار والملح وحضر ورقة او صندوقة من ورق مدهون بالزيت وضع فيه هذه الشياش و بطن القنبرة الى فوق اولاً وضعها على المصبع و بعد مرور دقائق اقلبها وعندها رش بطن العصافير بقليل من مسحوق الخبز الناعم ولا تزال توصل الشي ثم قدم القنابر بصندوق الورق والشياش اذا كانت من فضة وقس على ذلك سائر العصافير

وهاك طريقة اخرى لتحضير العصافير لا سيما السماني . خذ هذه العصافير وشيطها عَلَى النار ولكن لا تسودها ونشفها بخامة وضعها بقصعة بعد ان ترش عليها الملح الناعم ودعها تشرب ملحها وحضر قلية من السمن سخنة وصف العصافير وضعها بالقلية ٥ دقائق ولا تدعها تحمر بل تستمر بيضاء وصفها ونشفها وضعها على خامة والبقدونس المقلي فوقها وقدمها سخنة

القنابر الصغيرة

خذ ٦ قنابر وافزرها وشيطها واقطع ارجلها من عند المفصل ونظفها وخذ ٦ شراحي شحم بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٣ و كفن كل قنبرة بشرحية وادخل الشيش في وسطها بحيث يجتاز الشرحية من الطرفين واحذر من ان تلامس القنابر بعضها بعضاً وضعها عَلَى البروش وار بطها من طرفيها واشو عَلَى نار قوية ٨ دقائق وقدمها والزوم تحتها وز ينها بالجرجير

يخناة القنابر

خذ ١٢ قنبرة واخرج حواصلها وشيطها ونظفها وقطع ارجلها واعناقها وضعها في طنجرة ومعها ايكتو من الشحم واخرج جلده وقطعه قطعاً واقله بالسمن حتى اذا احمر اضف القنابر و ٣٠٠ كرام من الفطر تنظفه وتغسله وتفرمه واطبخ ٨ دقائق ورش ٢٥ كراماً من الطحين وحرك دقيقة حتى لا يمتزج جيداً وسق باربع دسيلترات من الخمر الابيض الذي تكون قد غليته في طنجرة صغيرة ٥ دقائق ومعه قبصة ملح وقبصة بهار وصب الخمر في الطنجرة التي فيها العصافير وحرك منعاً للتجبيل واضف ملعقة بقدونس مفروم واغل قليلاً وقدم

القسم السادس

في الصيد من الحيوان

الفصل الاول

في الغزال

سميسكة الغزال

خذ السميسكة وشكها بالشحم الناعم وانقعها في قصعة يومين على الاقل بقدحين من الخل وقدم ماء والملح والبهار والبصل المقطع قطعاً ورامي ثوم مهروسين وعروق بقدونس وصعتر واربع حبوب من العرعر وثمانية كبوش قرنفل وست ورقات غار حتى اذا شئت ان تحضر السميسكات صفها بهيئة مدورة واطبخها ساعة في طنجرة بين نارين مع ملعقة من المرقة ومثلها من الخمر الابيض واضف قطعاً من البصل والجزر زينة حتى اذا تم النضج اخرج الزينة وخثر وضع السميسكة ودعها تجمد في زومها وصفها واضف الى زومها ملعقة من صالصة البهار وصبها على السميكة وقدمها سخنة

شقة الغزال بالبروش

خذ الغزال واسلخ جلدة حتى اظلافه ولا تفصله عن الفخذ بل كفنة بورقة مدهونة بالزيت لئلا يحترق و برد اثناء الشي وشك لحمه بالشحم ثم ضع الشقة في نقيع تكون قد اعددته على ما ذكر في باب السميسكة ودعه ينتقع نحو اربعة ايام واكثر اذا اقتضى ولكن قلبه مراراً ثم كفنة بورق مدهون بالسمن وضعه بالبروش واشو ساعة ونصف وقبل ان ترفعه عن البروش

بعشر دقائق ارفع الورقة المدهونة حتى يحمر المشوي وضعه في قصعة وصالصة البهار تحته

كستلاتة الغزال

خذ الكستلاتة وعرقها على ما ذكر في كستلاتة الخروف وتبلها بالبهار والملح وانقعها على الاقل ٢٢ ساعة على ما ذكر في السميسكة وصفها على خامة حتى ينشف النقيع عنها واقلها بالسمن او بزيت الزيتون على نار قوية حتى اذا نضجت من جهة اقلبها الى الثانية ومتى جمدت تحت اللمس اخرجها من المقلاة ثم صف القلية من الطنجرة وحل ما في قعرها من الصالصة وصبها تحت الكستلاتة . وتكون قد حضرت قطع خبز مقلية بالزيت او بالسمن بهيئة تحاكي هيئة الكستلاتة فضع قطعة منها بين كل كستلاتة . واذا لم توجد صالصة بهارية والكستلاتة قد نضجت اخرجها من المقلاة وحمر قليلاً من الاشالوت المفروم ناعماً وقطعة من الثوم واضف ملعقة طحين تحله بقليل من الخمر الابيض وملعقة ماريناد وتبل بالبهار والملح ومتى عقدت الصالصة صبها تحت الكستلاتة

مشوي الغزال

خذ فخذ الغزال من كيلو ٢ و ٥٠٠ كرام وانشر قبضته من تحت العقدة وارفع عنه الجلد وشكه بالشحم الناعم على طرز اللحمة المحمرة ويؤكل الغزال المشوي على نوعين اما طرياً او منقوعاً ويشوى الطري منه على ما يأتي : كفنه اولاً بطلحية ورق مدهونة بالسمن واحذر من ان تسد طرفيها بوضعه بالبروش واشوه ٥٠ دقيقة على نار معتدلة وقبل اخراجه من النار بنحو ١٠ دقائق ارفع الورقة ورش الفخذ بقبضتين من الملح وارفعه عن البروش وضعه في القصعة بعد ان تكون وضعت في قبضته قبضة معدنية او من ورق وقدمه بالصالصة البهارية . واما الغزال المنقوع فيحضر ويشك بالشحم كالطري

منه واصنع نقيعاً (مار يناد) من الجزر ١٠٠ غرام والبصل ٢٠٠ غرام والغار غرامين والصعتر ٢ والاشالوت ٢٥ والبقدونس بعروقه واوراقه و برمته ٣٠ وقلّ هذه الخضرة والعطريات في طنجرة بنحو ٣٠ غراماً من السمن حتى اذا احمر اضف نصف ليتر من الخل وليتراً من الماء ومن الملح ٤ قبصات والبهار ٣ واغل هذا النقيع (مار يناد) حتى اذا اخذ بالغليان ضعه على حافة الموقد كي ينطبخ طبخاً بطيئاً نصف ساعة وصفه في قصعة كبيرة تسع الفخذ ودعه ينتقع يومين وقبل ان تقدمه بساعة صفه و كفنه بورقة مدهونة بالسمن ثم اشوه ٥٠ دقيقة على نار قوية متساوية وقدم مع الفخذ صالصة بهارية تصنعها على ما يأتي - اغل النقيع (مار يناد) حتى اذا اخذت بالغليان صفها بخامة لئلا توسخ الدم الصالصة واصنع روبة في طنجرة بنحو ٣٠ جراماً من السمن و ٥٠ جراماً من الطحين ودع الروبة ٥ دقائق على النار وانت تحركها كيلا تحترق ثم اضف النقيع (مار يناد) وحركه خارجاً عن النار دقيقتين ورجعه على النار ولا تزال تحرك بالملعقة حتى تختر واضف قطرات من مذوب السكر للتلوين وذق التابلة وصف بالمصفاة وقدم في قصعة للصالصة

الفصل الثاني

في الارنب

الارنب بري واهلي والبري احسنه ما ربي في الجبال فانه يقتات من النباتات العطرية وهو افضل مما ربي في السهول من حيث صلاحية لحمه ودسامته فان ما يربى منه في الجبال اسمن ولونه اسمر فيما ان ما ربي في السهول اسمر اللون ولاجل ان تعرف الفتى من العتيق جس خارج يديه عند المفصل الاول فان وجدت كتلة تحاكى العدسة هيئة فذلك دليل انه فرخ

الارنب البري مشوياً

خذ ارنباً بر ياً وزنه اعتيادياً كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخه وافرزه ولا تشير باستعمال كبده فكثيراً ما يكون مضراً للصحة واقطع الارنب نصفين عند محل الكلى ودع الكلى مع القسم الذي الى الوراء وابق القسم المقدم لليخنا وشق شقاً عند عصب الرجل وضع الرجل الثانية في داخله ولاجل سهولة العمل يقتضي في سلخ الارنب ان تقطع الرجل من تحت العقدة بحيث تستمر العقدة معلقة بالفخذ واطوي جلد البطن بدون ان تغطي السميسكات وار بطه بالخاصرتين بشيش من خشب وسق بقليل من شحمه او بدمه محل السميسكة والافخاذ ومر الارنب وقبضته فوق النار ملتهبة كي ينشف لحمه تسهيلاً لشكه وشك الافخاذ والسميسكات على ما قيل في اللحمة المحمرة وضع الارنب بالبروش وكفنه كله بالورق المدهون بالسمن وضع على السميسكات واشو ٣٠ دقيقة على نار قوية وتكون لجهة الافخاذ اقوى منها لناحية السميسكات وقدم على قصعة والجهة المشكوكة الى فوق وخذ ٥ دسيلترات من الصالصة البهارية وعقدها اذا شئت بالدم وقدم الصالصة بقصعة لوحدها

يخنا الارنب

خذ القسم المقدم من الارنب البري وقطعه قطعاً مر بعة بغلظ ٥ سنتيمترات وقطع ايكتو ٣ من مملح الخنزير الهبر قطعاً من ٤ سنتيمترات مر بعة واخرج جلدها وذبل بالماء الغالي ٥ دقائق وصفه واقله في طنجرة بنحو ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجه وضعه على صحن وضع قطع الارنب في الطنجرة وقلها ١٠ دقها ورشها بنحو ٥٠ جراماً من الطحين وحرك دقيقتين على النار واضف الى الطنجرة ٤ دسيلترات من الخمر

الاحمر و ٤ دسيلترات من المرقة واغل ٥ دقائق وانت تحرك بالملعقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضعها داخلاً وصف الصالصة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً قبصة وبهاراً ٣ وغطِ الطنجره بغطاها وضعها على نار هادئة تنطبخ بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقائق اضف الفطر المحضر على ما ذكر في فصل الفطر واخرج الباقة المزينة وقدم قطع الارنب في وسط القصعة والزينة والصالصة فوقها

فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً وضعه في طنجرة ومعه السمن والملح والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وحرك كل القطع بدون استثناء الى ان تنضج كلها ومتى مكنت وجمدت لدى الضغط اضف اليها الحشائش الناعمة والاشالوت والبقدونس المفروم والفطر ثم ملعقة طحين وقدح خمر ابيض وقليلاً من المرقة حتى اذا كادت تنضج اخرجها من النار وقدم

الارنب مجمراً عَلَى الطريقة الانكليزية

خذ الارنب واسلخه ونظفه وقطعه كتقطيع اليخنا وادهن كل قطعة وحدها على كل سطحها بالسمن وملحها خفيفاً ورش عليها قليل من الطحين وضع في طنجرة شراحي من الجنبون الهبر وصف فوقها قطع الارنب وصب على ذلك كله ليتراً ونصفاً من المرقة الباردة بعد قشط الدهن عنها ودعها تنطبخ على نار هادئة ساعة ونصفاً ثم اضف الى اليخناء قشر ليمونة حامضة واطبخ نحو نصف ساعة وعند التقديم تكون الصالصة قد خثرت فاضف اليها قدحاً او قدحين من الخمر الفاخر واما التابلة التي هي من بهار وجوز الطيب الخ على ما ذكر في فصل الانكليزية فيقتضي ان تستعملها بحكمة والا

فاعدل عنها تماماً عَلَى ان الزينة من الفطر تلائم هذا الشكل جداً

الارنب الاهلي المشوي:

خذ ارنباً جوياً واقطع رجليه من فوق العقدة ويديه من عند المفصل الاول وافزره وشمره واجعل شقاً لعرق احدى اليدين حتى تصلب الارجل وذلك ليستمر الارنب على هيئته الاصلية ويسهل وضعه بالبروش ولاجل حفظ مقدمه خذ ابرة وخيطاً وامررها بعيني الارنب ثم باكتافه بحيث تضم الراس الى بعضه وتشد الاكتاف على طول جسم الارنب بسراحي الشحم المربوطة بخيطان وضعه بالبروش واشو ١٥ دقيقة عَلَى النار وارفعه عن البروش وانزع الخيطان وتحقق النضج وضع الارنب في القصعة على جهة البطن وقدم بدسيلترين من الصالصة البهارية

يخنا الارنب الاهلي

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً من ٤ سنتيمترات واقطع ايكتو ٢ من شحم الصدر بغلظ ٣ سنتيمترات وارفع عنه الجلدة وذبله بالماء الغالي وصف وقل الشحم في ٣٠ جراماً من السمن فاذا احمر اخرجه وضعه على قصعة وضع الارنب في مقلاة واقله ١٠ دقائق وذر عليه ٣٠ جراماً من الطحين وحركه على النار ٣ دقائق واضف الشحم و٣ دسيلترات من المرقة و٣ من الخمر وقبصة من الملح و٢ من البهار وباقة مزينة و١٥ بصلة صغيرة محمرة بالمقلاة واطبخ ٢٠ دقيقة طبخاً بطيئاً والطنجرة مغطاة كلها واضف الفطر واطبخ ايضاً ٥ دقائق واخرج الباقة واسكب وقدم

الارنب محمراً

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً عَلَى ما تقدم وضعه في مقلاة ومعه من السمن ٣٠ جراماً والزبت ٣ ملاعق وجوز الطيب قبصة والعطريات ٢ والملح ٢ والبهار ٢ وذوب السمن وضع قطع الارنب بالمقلاة على نار

قوية ٢٠ دقيقة ومتى انتهت اخرجه وضعه في القصعة وضع في مقلاة ٢٥ جراماً من الطحين وحركها على النار دقيقة واضف دسيلترين من الخمر الابيض ودسيلتراً من المرقة واغل ٥ دقائق وصف بالمصفاة ونظف المقلاة وارجع اليها الارنب واضف ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول جيداً وملعقة من مفروم البقدونس واغل حتى اذا صار اول الغليان قدم بالصالصة

الفصل الثالث

انواع المجلدات والفطائر بالصينية

الديك الهندي بالصينية

خذ ديكاً هندياً من كيلو ٢ بدون حطامه وانتفه وافزره وشيطه ونظفه وانسل حطامه واحفظ القفص (عظم الصدر) فانه يستعمل للمرقة وارفع لحم الافخاذ باخراج العروق الضخمة وخذ ٢٥٠ جراماً من فخذ العجل وارفع العروق منها و ٥٠٠ جرام من شحم الخنزير العاري من الجلدة والعروق وتبل بنحو ٣٠ جراماً من الملح المخلوط بالعطريات وافرم ذلك كله وامحق واضف دسيلترين من المرقة وضعها جانباً في قصعة من فخار وشك قطع الديك بشراحي شحم الخنزير وشحمة المتبل بقبضة من الملح و ١ من البهار وضع طبقة من الحشوة في قعر الصينية وذر على الديك قبضتين من الملح المخلوط بالعطريات وابسط طبقة من الحشوة بغلظ سنتيمترين على الجزء من اللحم المتعلق بالعظام بحيث يكون الجلد الى فوق واصنع كتلة تضعها في الصينية وغط بطبقة حشوة من سنتيمترين وذر على الحشوة قبضتين من الملح المخلوط بالعطريات وغط بشراحي شحم رقيقة وضع على الشرحية ورقة

كبيرة من الغار وغط الصينية بغطاها . وضع في طنجرة كبيرة ماء بعلو ٤ سنتيمترات واغل وضع الصينية بالماء وغط بغطاء من حديد والنار فوقه واطبخ ٣ ساعات على نار هادئة وتحقق النضج ومتى بردت الصينية غطها تماماً بدهن الطائر او بدهن الخنزير

تنبيه : اعلم ان كثيراً من الصينيات والفطائر تؤكل بعد اربع وعشرين ساعة من طبخها على الاقل

الاوز بالصينية

طريقة صينية الاوز كطريقة صينية الديك الهندي (راجع الفصل المتقدم) وذوب دهن الاوز فيستعمل لتغطية الصينية

مجلدة لفطير الطائر

خذ الفروج وافتح قفصه واخرج منه القانصة والكبد واقطع العنق والقفص ٣ قطع وضع في طنجرة ما ابقيته من جلدة الشحم ونظفها جيداً وقطعها ٨ قطع واضف ٢٠٠ جرام من ساق العجل ونصف رجل منه وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبصتين وبهار ٢ وليتراً ونصف مرقة واغل وافشط الزفرة ودعها تنطبخ طبخاً بطيئاً على حافة الموقد حتى تنضج جلدة الشحم وبعد النضج صف بمنخل حرير وبعد نصف ساعة اخرج الفطيرة من الفرن وادخل الزوم في فتحة الغطاء وسد الفتحة بقطعة عجين

فطيرة العجل والجنبون

خذ كيلو من الجنبون واخرج جلدته ودهنه وخذ كيلو و ٥٠٠ جرام من فخذ العجل المعرّق جيداً وابق احسن قسم من القطعة يكون وزنه ايكتو ٦ وشكها بالملح المتبل وارفع الجلدة والعروق والعظام من الاقسام

الباقية وخذ قدر ذلك من المملح المدهن وارفع منه العروق والجلدة وابق الجلدة بعد ان تكون غسلتها وضع ٢٠ جراماً من الملح المعطر في قطعة العجل وفي المملح واسحق لكي تصنع حشوة واصنع قشرة الفطيرة على ما هو مذكور في فطيرة الطائر وضع طبقة من الحشوة في قعر الفطيرة واقطع الجنبون قطعاً لتصنع منه طبقة بغلظ ٨ سنتيمترات واضف طبقة حشوة ثم طبقة عجل ورش قبصتين من الملح المعطر ونسقها هكذا طبقة حشوة وطبقة جنبون وطبقة حشوة وغط بشراحي وورقة غار واختم الفطيرة واخبزها كفطيرة الطائر

مجلدة لفطيرة العجل والجنبون

قطع ٨ قطع من الجلدة التي ابقيتها وضع معها في طنجرة بقايا العجل والعظام واضف رجل العجل منسولة العظام وقطعها قطعاً وضع في الطنجرة ليتراً ونصفاً من المرقة و بصلة مشكوكة بكبشي قرنفل و باقة مزينة واغل واقشط الزفرة واضف قبصتين من الملح المعطر واطبخ طبخاً بطيئاً ساعتين عَلَى حافة الموقد حتى اذا نضجت رجل العجل صف بخامة واقشط الدهن وصب في الفطيرة بعد اخراجها من الفرن بنصف ساعة

فطيره الارنب

خذ الارنب البري واسلخه وافزره واحفظ دمه واقسم الارنب قسمين عرضاً واحفظ الشقة المقدمة لاجل اليخنا والقسم المؤخر للفطيرة وانسل العظام وشكه بشراحي المملح المدهنة المتبلة وخذ ٣٠٠ جرام من فخذ العجل واخرج جلده وعظامه وعروقه و ٣٠٠ جرام من المملح العاري من الجلدة والعروق وتبل بنحو ٢٠ جراماً من الملح واضف الدم وانت تسحق واصنع قشرة الفطيرة على ما ذكر في فطيرة الطائر وانسق عَلَى ما يأتي

طبقة حشوة وطبقة ارنب ٠ طبقة حشوة وطبقة ارنب ٠ طبقة حشوة

وقبصتان من الملح المعطر وغط بشراحي الملح وورقة غار واختم واطبخ كفطير الطائر

مجلدة لفطير الارنب

ضع في طنجرة ليتراً ونصفاً من المرقة و بقايا العجل وعظام الارنب وجلدة المملح ورجل عجل مقطعة ٨ قطع و باقة مزينة و بصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وملح معطر قبصتين واغل واقشط الزفرة واطبخ بطيئاً الى ان تنضج رجل العجل وصف بخامة وصب الزوم في الفطيرة من فوهتها على ما ذكر في باب فطيرة الطائر وقس عَلَى ما تقدم من الطرق فطائر الارنب الاهلي والحجال

الفصل الرابع

في الاسماك

في السمك البحري

ان الاسماك البحرية لا تحتاج الى مرقة ومن الخطأ طبخ الاسماك البحرية بالصعتر والغار والبصل والقرنفل الى غير ذلك فان هذه العطريات تنقص من دسامة الاسماك البحرية وتضمحل نظارتها ومن الاسماك ما قلما يفرق من بعضه البعض طعماً ولذة وانما يدرك ذلك الفرق الطفيف بينها اهل الصناعة والذوق فاذا عالجت هذه الاسماك بالعطريات على ما ذكر يعسر حينئذ الفرق بينها فدع البهارات للاسماك النهرية واسلق البحرية بالماء والملح لا غير

سمك بحري ويسمى ايضاً سمك الترس

لقد اصاب من سمي السمك البلطي ملك الاسماك وقد سماه آخرون

سماني الماء لدسامة لحمه فلا احسن ولا افخر من سمكة منه كاملة تقدم على اية طريقة كانت وما تبقى منها تحوله ايدي الطباخين الى اشكال أخر تليق باحسن الموائد

خذ قطعة من باطية تكون كيلو و ٥٠٠ جرام وقلها وانقعها ساعتين في الماء البارد ثم كب عنها الماء وغطها بطبقة من الملح الابيض وقبل تقديمها بساعة اغل ماء في طنجرة وضع السمكة في الماء الغالي واطبخ بطيئاً ٢٥ دقيقة وضعها على قصعة خامة والابيض منها الى فوق وزينها بالبقدونس والبطاطا المسلوقة بالماء وقدم بنحو ٥ دسيلترات من صالصة السمن او من الهولاندية لوحدها

سمك مشوي بالمايونز

اقطع ثلاثة او اربعة قطع سمك وتبلها ورشها بالزيت وصفها الواحدة بجانب الاخرى على شواية محماة واتركها تستوي على نار معتدلة ورشها بالزيت وقلبها ومتى نضجت صفها في صحن وقدمها مع الصالصة الآتية

صالصة المايونز الحارة

ضع المايونز مع صفار ثلاث بيضات واخفقها جيداً ثم اسكبها في قدر صغيرة وضعها على نار هادئة وانت تحركها ثم ارفعها عن النار في الوقت الذي ترى فيه البيض قد اخذ بالجمود ثم اخفقها بسرعة باضافتك اليها بعض نقط ماء بارد وداوم الخفق الى ان يغدو ابيض مائعاً فحينئذ اعدها على النار وداوم التحريك وقبل ان تبتدىء بالغليان ارفعها عن النار واضف اليها ملعقة خردل مخفوقة بقليل من الخل ومخلوطة بباقة بقدونس مفرومة

بلطية كاملة

خذ سمكة بيضاء كلها ناصحة جامدة تحت اللمس واقلبها على بطنها واصنع شقاً بالعرض نحو اربعة قراريط عند ذنبها من الجهة الرمادية واخرج الامعاء التي في جوفها ونظف جوفها دفعة واحدة وادخل يدك في جوفها بحيث تتأكد انه لم يتبق فيه شيء ثم شق شقاً ثانياً على طول حسكة الظهر وامرر نصلة السكين بين اللحم والحسكة حتى تنهض اللحم قليلا من كل جهة فيسهل عليك رفع عقدتي السلسلة وذلك يخول السمكة ليونة ويمنع فزرها اثناء استحضارها وخذ ابرة وخط راس السمكة بالعظم المعلق بجوفها واغسل السمكة مراراً وافرك بطنها بالملح الناعم وعصير الليمون ثم خذ وعاء مضاعف القعر مثقوباً ثقوباً على سطحه كله وضع السمكة عليه وبطنها الى فوق والق نحو اربع حفنات من الملح الخشن في القعر وصب عليه الماء البارد حتى تغمر السمكة واضف شيئاً من الحليب كي تستمر السمكة بيضاء وضع فوقها طلاحي ورق بيضاء لكي لا تلتصق الزفرة بالسمكة وحضرها على نار قوية ومتى اخذت بالغليان ضعها على حافة الموقد بحيث تستمر نحو ساعتين وعندها المسها بالاصبع فاذا لانت تحته تكون قد نضجت وصف السمكة وزينها بالبقدونس واذا كانت قد انشقت في اماكن فسد تلك الشقوق بباقات صغيرة من البقدونس ولاجل زينة فاخرة تستعمل اسماك بحرية صغيرة ملتوتة بمسحوق الخبز ومقلية او بالبطاطة المقلية وقدمها بصالصة السمن مع او بصالصة السلاطين

البلطي بالمايونز

خذ الحطام الباقية من السمك البلطي وقطعها وخذ منها القطع الكبيرة وانزع منها الجلدة السوداء ودع الجلدة البيضاء وقطع هذه القطع مربعة

بعرض قيراطين وتبل بالبهار والملح والزيت وعصير الليمون الحامض او بخل الطرخون ثم ضعها على قصعة وغطها بالمايونز وزين القصعة بزينة تروق للناظر كسلاطة البيض المسلوق او بشراحي الانشاية والقبار وورق الطرخون الخ

البلطي بالكريما

خذ طنجرة وضع فيها ملعقتين طحين و ١٢٥ جراماً من السمن وقليلاً من مبروش جوز الطيب ومن البهار والملح وحرك هذه الصالصة وانت تطبخ الطحين ربع ساعة وضع قطع السمكة حتى اذا نضجت بطيئاً نحو ١٠ دقائق اخرجها من النار واضف الزبدة الطرية قدر ما ذكر قطعاً صغيرة وذوبها وانت تحرك الطنجرة قليلاً وضع السمكة على القصعة

الاسماك مشوية

اذا كانت الاسماك صغيرة تشوى اعتيادياً قبل ان تفرك بالزيت ويكون المصبع نظيفاً ومدهوناً بالشحم لكي لا يلصق السمك به فضع اولاً السمكة على بطنها وارفع المصبع حيناً بعد حين وانظر في ما تحته لترى هل احمرت السمكة حتى اذا تأكد نضجها من جهة اقلبها على صحن ومنه الى المصبع وظهرها الى تحت حتى تنضج من هذه الجهة ايضاً وقدمها بالصالصة التي تروق لك ومن العادة ان تقدم بما يلائم البلطية من الصالصة

موريتا (حوت) طرية

ان هذا الجنس من السمك ابيض اللحم جامده ذكي الطعم على انه كبير فلا يقدم برمته بل خذ منه قطعة قدر المطلوب ويؤخذ اعتيادياً من وسط السمكة

خذ من وسط السمكة قطعة وزنها كيلو واغسلها وانقعها ساعة وصفها وغطها بالملح الابيض واسلقها في طنجرة تغمرها الماء الى نصفهاوقبل ان تقدمها بعشر دقائق ضعها في الماء الغالي وغط الطنجرة تماماً ودعها تنطبخ بطيئاً و بعد ١٠ دقائق اخرج السمكة بعد نضجها وصفها على خامة كما ذكر في البلطية وزينها بالبقدونس وقدمها والسمن المذوب وعصير الليمون لوحدهما

مورينا على طريقة الهولندية

خذ السمكة ونظفها واغسلها وصفها وضعها على قصعة من فخار ورش عليها الملح الابيض على الجهتين ودعها بالملح ٢٤ ساعة ثم اطبخها على ما ذكر قبلاً وقدمها مزينة بالبطاطة المسلوقة وصالصة السمن المذوب او صالصة القبار لوحدها

مورينا على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة وقطعها قطعاً رقيقة واقلها بالسمن حتى تحمر وصفهاورتب القطع في طنجرة ومعها نصف ليتر مرقة غالية تصبها على السمكة المقلية حتى اذا اخذت تغلي اضف اليها شيئاً فشيئاً قدحين من الخمر الاحمر ومتى نضجت القطع اخرجها من الطنجرة واحفظها لوحدها سخنة على حافة الموقد ثم اضف الى الصالصة ١٥ جراماً من السمن المخفوق بملعقتين من الطحين او من دقيق البطاطا حتى اذا ذاب السمن اعصر عليه ليمونة حامضة وضع السمك على القصعة السخنة وقدمه حالاً مغطى بالصالصة الغالية

السمك مملح (بكالا)

يجلب هذا السمك مملحاً و يقتضي انتخاب ما يعول على استحضاره

وافضل هذا السمك ما كان لحمه ابيض جداً وقليل الملح وطرياً بحيث تنفك طبقاته عن بعضها البعض بسهولة

خذ السمك وانقعه في الماء نحو ثلثة ايام بحسب حاله في الملح وغير الماء صباحاً ومساء واسلقه بالماء حتى اذا اخذت الزفرة تعلوه اخرجه وضعه جانب النار ولا تقلبه فانه يتصلب ودعه عَلَى مثل ذلك نصف ساعة ثم صفه وقدمه مزيناً بالبطاطة المسلوقة وصالصة السمن لوحدها · هذا ولاجل الاستحضارات الآتيه يقتضي ان تكون السمكة اولاً محضرة على ما ذكر

السمك المملح بالسمن والبطاطة

خذ قطعة من بطن المملح وزنها كيلو ١ واخرج الملح منها بان تضعها ٦ ساعات في الماء الفاتر و٩ في الماء البارد وغير الماء ٤ مرات واذا لم يخرج ملحها غير الماء ايضاً وضعها ربع ساعة في الماء الغالي وضع القطعة في طنجرة تملأها ماء وضعها على النار حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها وصفها وضعها على قصعة وغطها بايكتو ٢ من السمن المذوب واضف اليها عصير ليمونة حامضة ونصف قبضة ملح وزينها بنحو ٨ بطاطات مسلوقة ومقشرة وقدم

المملح بصالصة البيض

خذ السمكة وحضرها عَلَى ما ذكر واسلق بيضتين وقطع كلاً من البيض والصفار لوحده قطعاً كبيرة وضعه في ٩ دسيلترات من الصالصة البيضاء وصف القصعة وضع البيضات بالصالصة ورش الصالصة على السمكة وقدم

السمك المملح بالمتردوتل

ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن واضف البهار والبقدونس والسيبول او الاشالوت المفروم الناعم وقبضة من مبروش جوز الطيب

وضع فيها قطع السمكة ورش عليها ملعقة من الطحين المسق بقليل من الماء السخن وعند التقديم ضع الطنجرة على نار قوية واقبض على قبضتها وهزها دائماً حتى اذا سخنت القطع جيداً اضف اليها عصير ليمونة حامضة وقدم

السمك المملح على الطريقة البروفنسالية

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن واربع ملاعق زيت الزيتون وثلاثة رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً وبهاراً ومبروش جوز الطيب ثم ضع السمكة بعد ان تكون نظفتها طبقة طبقة ولدى التقديم ضعها على النار وحركها حتى تسخن واضف عصير ليمونة حامضة وقدم

السمك المملح مهروساً

نظف السمك جيداً وانزع ما عليه من الجلد الاسود ولا تبق فيه حسكة وضعه في هاون واضف اليه نحو ٨ رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً واسحق السمك نحو ٥ دقائق وانت ترش عليه زيت الزيتون ثم ضعه في طنجرة عَلَى نار هادئة وحرك دائماً بملعقة خشب ورش عليه الزيت شيئاً فشيئاً واضف اليه الحليب حيناً بعد حين و يقتضي ان يكون هذا الشكل ابيض غليظاً وجامداً وذق تابلته ولك ان تضيف اليه نصف عصير ليمونة حامضة وخير هذا الشكل ما اضيف اليه كمايات مقطعة

السمك المملح عَلَى طريقة بونغام

خذ كمية من البطاطة وضعها في طنجرة وضع فوقها ٢٤ بصلة بدون تقشير مقطوعة الاطراف فقط وضع على البصلات السمك مقطعاً قطعاً كبيرة واغمر بالماء وضع على نار هادئة بحيث ينضج السمك بدون ان يغلي ومتى نضج اخرجه من الطنجرة وضعه في قصعة ودع البصل يغلي حتى ينضج واخرجه وضعه عَلَى القصعة التي فيها السمكة وعالج كذلك

البطاطة التي في الطنجرة ثم اقشر البصل والبطاطة ونظف قطع السمكة الكبيرة واخرج منها الحسك على ما امكن وكب الماء الذي طبخت به السمك وامسح الطنجرة جيداً وضع مثلاً لاجل ٦ اشخاص ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة الطرية وملعقتي طحين محلول بالحليب واصنع روبة رقيقة لان البطاطة تسمكها واغل الروبة ١٠ دقائق ثم ضع فيها اولاً البطاطة ثم البصل ثم السمك وغط ذلك كله جيداً بالصالصة ودعه ينضج بطيئاً ١٠ دقائق ثم قدم . هذا وان ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعمة وممزوجة بالصالصة تخولها طعماً ذكياً ولا شك ان الثوم ولو قليلاً لا يروق لكثير من الناس على انا نرى من لا يستحسن الثوم في طعام آخر قد راق له في هذا الشكل

البوري بالمتردوتل

خذ من البوري وما شاكله من فصيلته سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها ومعاها وافرك جوفها جيداً بملعقة واقشرها ونشفها وشقها ١٢ شقاً خفيفاً من كل جهة وذر عليها من الملح قبضتين وسقها بنحو ٣ ملاعق من الزيت وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اشوها على نار معتدلة مدة ١٠ دقائق من كل جهة وصفها على القصعة وسنها بايكتو ٣ من المتردوتل وقدم

سمكة موسى محمرة

خذ سمكة واخرج اذانها ومعاها وجلدها الاسود واقشر جلدها الابيض واغسلها ونشفها وشقها شقاً خفيفاً في الجهة المقشورة وانقعها عشر دقائق بالحليب واخرجها ولتها بالطحين من الجهتين والقها في قلية لا تكون غالية بينما تقوى النار شيئاً فشيئاً حتى تحمر السمكة ثم صفها وامسحها خفيفاً وذر عليها الملح حتى اذا انقلت انهض هبرها بالسكين من جهة الشق وانزع الحسكة الكبيرة وقدمها بالبقدونس المقلي وليمونة حامضة مقسومة شطرين

ولك ان تقدمها ايضاً على قصعة سخنة بصالصة متردوتل باردة

سمك موسي مقلياً على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة وانزع قشرتها من كل جهة مبتدئاً من الذنب وشقها عرضاً من عند الذنب واقشر جلدها بالابهام والسبابة ثم امسك السمكة بذنبها وشد على الجلد فينسلخ حتى رأسها وافرز الراس جانباً واقطع الفكين بالمقراض حتى اذا تعرفت على هذه الصورة اغمسها في بيضتين مخفوقتين ومتبلتين بقليل من الملح ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقلها وضعها على خامة ومعها باقة بقدونس عند رأسها وليمونة حامضة عند ذنبها

السمكة محمرة

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر ونظفها وارفع جلدة ظهرها وشق قليلاً وضع في مقلاة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من الاشالوت وملعقتين من البقدونس و٢ من النطر المفروم كله فرماً ناعماً وملحاً وبهاراً ومبروش جوز الطيب وقدحي خمر ابيض واقل السمكة ٥ دقائق واضف ٤ دسيلترات من الطليانيه وذر عليها طبقة من مسحوق الخبز

ولك ان تضيف اليها ملعقتين من الاسبانيولية وغط المقلاة بغطاء من حديد وهي بين نارين واطبخ ساعة طبخاً بطيئاً متصلاً وخثر الصالصة تخثيراً لا سميكاً ولا رقيقاً ومتى نضجت اقلبها على القصعة وقدم

السمكة بالخمر الابيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واطبخها بنحو ٣٥ جراماً من السمن و٤ دسيلترات من الخمر الابيض وقبصتين من الملح و٢ من البهار واطبخها بين نارين ٢٠ دقيقة . واصنع صالصة في طنجرة اخرى بنحو ٢٥ جراماً من

السمن و٢٥ جراماً من الطحين وامزج ثم اضف قبضتين من الملح وامن البهار و٣ دسيلترات من الماء وحرك على النار الى ان تأخذ بالغليان و بعد طبخ ٢٠ دقيقة صب بخنا السمكة بالصالصة واغل غلوة واحدة واضف ٣٠ جراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وحرك الصالصة بملعقة خارجاً عن الموقد حتى اذا ذاب السمن سق به السمكة وقدم

السمكة بالحشائش الناعمة

خذ سمكة وحضرها ونظفها على ما تقدم وضعها في مقلاة ومعها ٣٠ جراماً من السمن وقبضتين من الملح وعصير ليمونة حامضة ودسيلتراً من الماء واطبخها بين نارين وحضر لها صالصة كصالصتها بالخمر الابيض حتى اذا مضى ٢٠ دقيقة ضع زوم السمكة في الصالصة واضف ٦٠ جراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وذوب السمن وانت تحرك بملعقة خارجاً عن النار وسق السمكة وقدمها

سمكة موسى بالخمر على الطريقة النورمندية

خذ السمكة ونظفها وضعها في مقلاة ومعها ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة الطرية وعرق بقدونس و بصلة مفرومة وقليل من الصعتر ونصف ليتر خمر ابيض وبهار وملح واطبخ الصالصة حتى اذا نضجت من جهة اقلبها ثم ضعها في مقلاة واضف ملعقتين كبيرتين من الصالصة الالمانية او اصنع روبة بمرقة معقدة بثلاثة صفارات بيض واخرج البقدونس والصعتر وزين السمكة بالبدلان المسمى اتريديا او بام الخلول بعد ان تكون قد ذبلته بالفطر المقلي بالسمن والليمون وفوق ذلك الصالصة وضعه في المقلاة على نار هادئة حتى اذا نضج السمك وسخنت الزينة زين القصعة بقطع الخبز المقلية بالسمن

هبر سمكة موسى على الطريقة الالمانية

خذ السمكة وانزع جلدها ثم ارفع الاربع هبرات فاصلاً اياها بسكين طويلة رقيقة من الحسكة الكبيرة واذا كانت السمكة كبيرة اقطع كل هبرة قطعتين منحرفتين وتبلها بالبهار والملح واخفق بيضتين كالعجة واضف اليها سمناً مذوباً واغمس الهبرات به ولتها بمسحوق الخبز واقلها وضعها عَلَى خامة وفوقها باقة بقدونس مقلي وليمونة حامضة مقطوعة قطعتين على جوانبها

ويقتضي ان تغمس الهبر حالاً في البيض المخفوق فانه اذا برد السمن تسمك الروبة وتخسر السمكة من طعمها

هبر السمك عَلَى الطريقة الهرلية

قطع الهبرات على ما ذكر وانقعها ساعة بعصير الليمون والبهار والملح والبصل المقطع وعروق البقدونس وصفها على خامة ولتها بالطحين ثم اقلها وقدمها وتحتها صالصة البندورى او الزوم المختثر

الهبر انفولفان

خذ السمك وانزع جلده وارفع الهبر وضع في مقلاة ٢٥٠ جراماً من السمن و بصلات مقطعة وقل هذه البصلات قليلاً ثم أضف اليها الهبرات متبلة بالملح ومسقاة بعصير الليمون الحامض ودعها تنطبخ بطيئاً فانها تبيض جداً وقطعها قطعاً مربعة طويلة وضعها في صالصة بشامل او صالصة المانية وزين ولك ان تضيف اليها الفطر والارضي شوكة وكبيبات السمك او سلاطين وكل زينة تروق للخاطر والناظر

سلطة سمكة موسى

هي كسلطة السمكة البلطية وقس عليها ما يقرب منها جنساً من

الاسماك قلياً وسلقاً وفي الخمر الابيض والحشائش الناعمة ومقلية او مسلوقة بالماء والملح

الاسقمري بالمتردوتل

خذ السمكة وانزع اذانها ومعاها ومصرانها واقطع اطراف الذنب والفكين وشق شقاً بغلظ ٣ سنتيمترات على الظهر من الراس الى الذنب وتبل بقبضتين من الملح و٢ من البهار وضع السمكة في قصعة من فخار ومعها ملعقتا زيت وقبل التقديم بنصف ساعة صفها على المصبع والنار قوية ٦ دقائق من جهتيها و٤ من الجهة المشقوقة وخذ من صالصة المتردوتل ايكتو ٢ وانتح الشق وضع الصالصة في داخله وقدمها على قصعة سخنة

وهذه الصالصة هي من الزبدة المخفوق فيها قليل من البقدونس والبهار والملح وعصير الليمون الحامض او اصنع روبة من السمن ومفروم البقدونس وعصير الليمون الحامض

الاسقمري على الطريقة البريطونية

خذ هذه السمكة وشقها شطرين من ظهرها ولا تفصلها ورققها الجهة الحسكة تسهيلاً لنضجها ونشفها ورشها بالطحين وذوب في مقلاة ٢٥٠ جراماً من السمن الطري حتى اذا اشقر ضع السمكة من الجهة التي شققتها منها ومتى نضجت اقلبها بحذق الى الجهة الثانية وعندها ضع في المقلاة حفنة من البصل الاخضر المقطع وتبل بالبهار والملح وصبها ومعها البصل ثم ضع في المقلاة ما دامت سخنة ملعقة خل وصبها على السمكة

الاسقمري بالشمر

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح وحفنة شمر فاذا نضجت خذ صالصة الزبدة وهي الصالصة البيضاء ونظف الشمر وافرمه بعد ان تكون قد

ذبلته وعند التقديم ضع هذا الشمر في الصالصة وغط السمكة

الاسقمري بالكشمش

خذ هذه السمكة واسلقها بالماء والملح لا غير وخذ كشمشة خضراء وقطعها قطعتين وذبلها وصفها وضعها وصالصة السمن وغط بهما السمكة

هبر الاسقمري بالالمانية

خذ الهبر على طول السمكة وانزع جلدها واقطعها قطعتين ودورها ونبلها بالملح وعصير الليمون ولتها بمخفوق البيض على ما ذكر في هبر سمكة موسى بالالمانية واقلها نظيرها وصفها اكليلاً على القصعه وصب في وسطها متردوتل معقدة

بقرة البحر سمك اللما (سمك الترس · ورنك)

خذ سمكة واقطع اجنحتها بالمقراض وقطعها قطعاً وغسلها مراراً وضعها في طنجرة واغمرها بالماء واضف ١٠٠ جرام من البصل المقطع و٢٥ من عروق البقدونس ومن الخل دسيلترين والملح ٣٠ جراماً وبهار ٥ جرامات حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وكمل طبخها على نار هادئة · وضع في طنجرة نصف ليتر من زوم السمكة وكبدها واطبخ ٥ دقائق وصف السمكة وارفع جلدها من الجهتين واقطع آخر الحسكات وضعها على قصعة واضف من الملح قبصتين والبهار ٢ والبقدونس المقلي ٤٠ جراماً وسق بنحو ٥ دسيلترات من السمن المفقس ونق حفنة من البقدونس واقلها بالسمن المذكور وصب الكل على السمكة وضع في مقلاة ملعقتين من الخل حتى اذا سخن صبه على السمكة لا على البقدونس فيقتضي ان يكون ناشفاً ولاجل ان يستمر البقدونس على لونه لا تدعه يذبل كثيراً في السمن بل اخرجه حين ياخذ بالجمود

البقرة (اللما) بصالصة القبار

خذ السمكة وحضرها على ما تقدم فاذا نضجت نظفها وضعها في القصعة وحضر من الصالصة البيضاء دسيلتراً ومعها ملعقة من القبار وصب على السمك وقدم

سمك القرموط

خذ سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ جرام وافزرهما واقطع بالمقراض اجنحتها وافركها واغسلها ونشفهما ثم اقطع بالمقراض الجهتين وادهن المقلاة بايكتو من السمن وضع الاسماك فيها ورشها بقبصتين من الملح و٢ من البهار واضف دسيلتراً من الخمر الابيض وزوم ٦٠٠ جرام من فطر تضعه على الاسماك النصف على كل منهما وذوب ٣٠ جراماً من السمن تصبها على الفطر والاسماك معاً واضف من البقدونس المفروم ملعقة ومن مسحوق الخبز ٢ واطبخ ربع ساعة على نارين والطنجرة مغطاة واحذر من ان الاسماك تلتصق اذا زبد في تحميرها حتى اذا مضى ربع ساعة قدم و بالجملة ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة

القرموط بصالصة القبار

خذ الاسماك وافزرها وحضرها على ما ذكر وادهن المقلاة بالسمن وتبل بقبصتين من الملح و٢ من البهار واضف دسيلتراً من الخمر الابيض واطبخ بين نارين ولا تدعها تاخذ لوناً ويكفيها ربع ساعة طبخاً وخذ اربعة دسيلترات من الصالصة البيضاء وامزج بها زوم الاسماك ومعها ملعقة وصبها على الاسماك وقدم

القرموط مقلياً

خذ هذه الاسماك وحضرها على ما تقدم وتبلها بقبصة من الملح و ١ من البهار واغمسها بدسيلترين من الحليب ولتها بالطحين واقلها بقلية

معتدلة ٤ دقائق عَلَى نار قوية ٣ دقائق فبهذا التدريج تحولها لوناً ملائماً وصفها ثم ضعها ورش عليها قبصتين من الملح وقدم بالبقدونس المقلي والليمون الحامض

القرموط مشوياً

خذ السمك وحضره عَلَى ما ذكر وتبله بالبهار والملح والزيت واشوه على نارقوية وانت تسقيه من وقت الى آخر بالزيت وغطه بصالصة السمن وزينه بباقة من القبار

القرموط بالحشائش الناعمة

حضر الاسماك على ما تقدم وضعها في مقلاة بالسمن والحشائش الناعمة كالبقدونس والاشالوت والسيبول فضع الاسماك فوقها وتبلها بالبهار والملح وسقها بالخمر الابيض بحيث يغطي مع السمن المذوب نصف الاسماك لا غير ولا تكن الصالصة رقيقة كثيراً حتى اذا ناصفت الاسماك النضج اقلبها وزد عَلَى الزوم قطعاً من الزبدة الطرية المخفوقة بالطحين وعند التقديم اضف عصير ليمونة حامضة وبالجملة ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة وهبر القرموط على طريقة هولي كهبر سمكة موسى عليها وهبر القرموط على الالمانية كهبر الاسقمري عليها وكبيبات القرموط ككبيبات الطائر مضافاً اليها هبر القرموط

رنكة (فسيخ) طرية بصالصة الخردل

يقتضي للرنكة الطرية ان تكون ملآنة لانها اذا كانت فارغة تخسر من خاصتها

خذ هذه السمكة وافزرها واقشرها وقلم جناحيها واقطع جانبيها على ما ذكر في البوري والقرموط وضعها في قصعة من فخار ومعها ملعقتان من الزيت وقبصتان من الملح و٢ من البهار وقبل ان تقدمها بربع ساعة ضعها

على المصبع والنار قوية ٤ دقائق من كل جهة حتى اذا نضجت ضعها عَلَى القصعة وقدمها بنحو ٥ دسيلترات من الصالصة البيضاء وضع معها ملعقة خردل وضع الخردل والسمن في وقت واحد وقدم والصالصة لوحدها

الرنكة الطرية مشوية

حضر السمكة على ما ذكر واحمِ المصبع عَلَى النار وضع السمكات فوقه حتى اذا نضجت ضعها في قصعة وشقها من ظهرها وادخل بهذا الشق قليلا من صالصة المتردوتل باردة

الرنكة مقلية

حضر السمكة على ما ذكر واغمسها بالحليب ولتها بالطحين واقلها كما قليت القرموط وقدمها مع ايكتو ٢ من متردوبل لوحدها

الرنكة فسيخ مملح

خذ هذه السمكة المملحة وانقعها ١٠ ساعات حتى يذهب ملحها ونشفها وادهنها بالزيت واشوها على المصبع كما تقدم وقدمها بعصيرالبزيلا او العدس

الرنكة فسيخ مدخن

خذ هذه الرنكات المقددة واقطع رامها وافتحها شطرين وضعهافي قصعة حتى تشرب زيت الزيتون ثم ضعها ٣ دقائق على المصبع

جريدة

خذ ١٨ سمكة من هذه الاسماك الصغيرة وقص اجنحتها واقشرها ونشفها وافركها وشكها من اعينها بشياش من خشب او معدن واغمسها في دسيلتر من الحليب وغطها بالطحين واقلها كما قليت القرموط حتى اذا جمدت واحمرت صفها ورش عليها قبصة من الملح وقدمها بالبقدونس

المقلي والليمون الحامض . ولك ان تقلي هذه الاسماك بدون شياش وقدمها والبقدونس المقلي فوقها ثم خذ من هذه الاسماك اضخمها وعالجه نظير سمك مومى محمراً

الجر بيدة مقلية

خذ هذه الاسماك وافزرها واقشرها ونشفها ثم اغمسها بالحليب ولتها بالطحين واقلها حتى تحمر وقدمها على خامة بالبقدونس المقلي

الجربيدة مقلية عَلَى الانكليزية

خذ بيضتين واخفقهما في سمن مذوب واضف اليهما شيئاً من الملح والبهار واغمس الاسماك بهذه الروبة واتها بمسحوق الخبز الناعم واقل على ما ذكر

الجربيدة بالخمر

خذ هذه الاسماك ونظفها جيداً ونشفها وضع في طنجرة سمناً وقليلا من البقدونس بعروقه وراسي ثوم مقشورين ومفرومين ناعماً وبهاراً وملحاً وملعقتي خمر ابيض وضع فيها الاسماك مصفوفة بعضها الى جانب البعض وذر عليها قليلاً من الطحين وغطِ الطنجرة محكماً وهي بين نارين واطبخ نحو ٥ دقائق ثم اقلب الطنجرة عَلَى القصعة وقدم بالبقدونس المقلي

الصبوغة (شابل هي الاسماك البحرية والنهرية)

خذ سمكة وزنها كيلو وافزرها ونظفها واغسلها ونشفها على ماذكر في سمكة الرنكة وانقعها ساعة في ٤ ملاعق زيت و٤ قبصات ملح و٢ بهار وقبل ان تقدمها بنحو ٤٠ دقيقة اشوها عَلَى المصبع والنار هادئة ١٨ دقيقة من كل جهة وقدمها على قصعة بليتر من عصير الحميض او دسيلتر من صالصة القبار او متر دوتل

اسماك بحرية عليها نقط حمر بالصالصة الهندية محمرة او مقلية

خذ سمكة من هذه الاسماك وزنها كيلو وارفع اذانها وافزرها واقطع جناحيها واغسلها وافركها على ما ذكر في سمكة موسى واسلقها اربع ساعة في ٣ ليترات من الماء و٤٠ جراماً من الملح بحيث تغمرها بالماء المذكور وصفها وقدمها بنحو ٤ دسيلترات من الصالصة الهولندية . وهذا الجنس محمراً كسمكة موسى محمرة . و يقدم ايضاً مقلياً والمختار منه صغيرة فيقلى كالبوري . و يقدم بالبقدونس والليمون الحامض

سلطان ابراهيم محمرة بالمتردوتل

هي من الاسماك الفاخرة حتى دعيت سماني البحر واجودها ما كان في البحر المتوسط

خذ اربع سمكات واخرج آذانها (ومن الناس ما يفزر هذا السمك) واقشرها وقلم جناحها وامررها بالماء ولا تغمسها ونشفها ونقشها كالقرموط وانقعها بثلاث ملاعق زيت وقبصتي ملح و٢ بهار و١٠٠ جرام بصل مقطع و٢٥ جراماً من عروق البقدونس وقبل ان تقدم بنحو ٢٠ دقيقة اخرج الاسماك من النقيع ولا تدع فيه شيئاً من البصل والبقدونس واشوعلى نار قوية ٥ دقائق من كل جهة وقدم بايكتو ٢ متردوتل . و يقدم هذا الجنس بالخمر الابيض وطريقته كطريقة سمكة موسى

غيرها

اخرج من هذه السمكة كبدها فتحتاجها لصنع الصالصة واقشر السمك خفيفاً وصف ونشف و بعد ان تشربه زيتاً اشوه على المصبع او صفه على طلحية ورق مدهونة بالزيت من الجهتين وضعه على المصبع المفروك بالزيت واشوه على نار هادئة وقدمه وفوقه صالصة متردوتل تكون قد مزجت فيها الكبد

سلطان ابراهيم على المناجر

ضع الاسماك في صحن وتبلها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير الليمون الحامض ومعها اشالوتة واحدة والبقدونس المفروم ناعماً وانقعها ساعة واشوها على المصبع وقدمها بنقيعها٠ وقس على ذلك ما شاكلها من الاسماك

حنكليس البحر

خذ من حنكليس البحر قطعة وزنها كيلو ١ واخرج الامعاء جيداً واغسله واربطه بخيط كاللحم الملوق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي واخرجه وصفه وضعه في طنجرة والماء تغمره واضف ٢٠٠ جرام من البصل المقطع و٣٠ جراماً من البقدونس بعروقه وورقتي غار ودسيلتري خل وراس ثوم و٣٠ جراماً من الملح و٢٠ حبة من البهار وضعه على نار هادئة نصف ساعة وصفه وقدم على خامة في قصعة وزينه بالبقدونس وصالصة السمن او الهولندية لوحدها ومعها القبار او الكرنيشون المفروم

ام الخلول بالبوليت

خذ ليتراً من هذه الاسماك المتوسطة الحجم وحك الصدف حكاً محكماً بالسكين واغسلها بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وضع منها ليتراً واحداً فقط في مقلاة واضف ١٠٠ جرام بصل مقطع و٢٠ جراماً من البقدونس بعروقه وقبصتي بهار واربع دسيلترات من الخمر الابيض وغط المقلاة بغطاها وحرقص وراقب وقت فتحها ذلك يدل على نضجها حتى اذا نضج الليتر الاول اخرجها من المقلاة واحدة واحدة ودعها في صدفها وعالج الليتر الثاني كالاول ولا تدعها على النار اكثر من الوقت المقتضى فاذا ازداد نضجها تفقد خاصتها وانقل المرقة الى قصعة

واصنع روبة من ٣٠ جراماً من السمن و٣٠ جراماً من الطحين واطبخ ٣ دقائق وسق بزوم الطبخة واملأ ماء حتي تكون الصالصة ٤

دسيلترات وعقد بصفاري بيض و١٤ جراماً من السمن واضف ملعقة من البقدونس المفروم وامرر الاسماك في الماء الغالي الكثير وصفها ونشفها على خامة وضعها في الصالصة وقدمها بصدفها

ام الخلول على المارنير

خذ هذا الشكل وحضره كما حضرت الشكل الذي قبله ويعالج طبخاً كذلك عَلَى ان يضاف اليه من الخمر ٦ دسيلترات بدلاً من ٤ حتى اذا نضج السمك صف اليخنا بالمصفاة واغل واضف ٦٠ كراماً من السمن وملعقة بقدونس وارفع عن النار وحرك السمن حتى يذوب وصف الاسماك جيداً وضعها على قصعة في صدفها وسق الصالصة وقدم

الدرني مشوياً بصالصة القبار

خذ هذه السمكة واقطع حراشف ظهرها وفكيها واقشرها وافزرها من اذانها واغسلها ونشفها على خامة ثم ضعها في قصعة ومعها زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض والملح وقطع البصل وعروق البقدونس وانقعها بهذه التابلة قليلاً ثم صفها وضعها على المصبع واشوها نحو نصف ساعة بحيث تحمر وضعها في القصعة وقدمها بصالصة السمن بالقبار

الدرني مقلياً

خذ هذه السمكة ونظفها عَلَى ما ذكر ونقشها وزينها بلب الخبز والحشائش الناعمة والفطر المفروم والبهار والملح ولتها بمسحوق البيض واقل حتى تحمر وقدم الصالصة البهارية او صالصة تختارها تكون لوحدها

الدرني بالصالصة الطليانية

ضع السمكات بعد تنظيفها في المقلاة ومعها الزبدة الطرية والملح والبهار وباقة مزينة وبصل مقطع وسق الكل بقدح خمر ابيض واقل على نار

قوية ثم اقل بطيئاً حتى تنضج وصف السمكة وختر الزوم واضف الصالصة الطليانية والق هذه الصالصة كلها عَلَى السمكة حين نقدمها

الصومون (حوت سليمان)

خذ هذه السمكة ونظفها واخرج اولاً اذانها وافزرها من اذانها ولا تشق بطنها ودقها قليلاً من الراس حتى الذنب نزعاً القشرها واور بطراسها لكي لا تتعطل اوان الطبخ واغسلها مراراً ونشفها وصفها في الاناء ودعها تنطبخ طبخاً بطيئاً ساعتين تلك احسن الطرق في طبخها والمحافظة على طعمها و يروق لونها للناظر وقد اخطأ من عالجها بالعطريات والبهارات والخمورات فانها تخسر بذلك دسامتها. ونقدم وحولها البقدونس على قصعة تغطيها خامة وصالصة تختارها كصالصة القبار او الهولندية او صالصة دهن الانشاية والصالصة الجنوبية وصالصة فكتوريا لوحدها

الاترخون (سمك كبير بحري)

هذا الضرب من السمك البحري يدخل الانهار و يكبر كثيراً وهو اكثر الاسماك لحماً و يحضر على البروش او مسلوقاً ولك ان تحضره في جميع الاشكال التي يحضر بها المسلوق من العجل

الطون . حوت . انتياس

الطون منه مكبوس و يقدم على الموائد وهو من المقبلات والطري منه يحاكي الصومون طعماً ولذة على انه دونه دسماً ويحضر استحضار الصومون بل يحضر فطارياً كالعجل وتصنع منه فطائر باردة وهي خير محضرات الصيام

الفصل الخامس

في الاسماك النهرية

خير الطرق في استحضار الاسماك النهرية وما شاكلها من البحرية هي اليخنا بالخمر الابيض او الاحمر والطيوب كالصعتر والغار وكبوش القرنفل وباقة بقدونس وبصل وراس ثوم ومن زومه تجعل صالصة يضاف اليها تارة قطعة من دهن الانشاية لاجل تعقيدها ولما كانت الاسماك النهرية تفهة الطعم كان لا بد لها من صالصة حريفة اي قوية البهارات وقد اصطلح الاكثرون على المرقة للاسماك القليلة الدسامة والتي تطلب زيادة تابلة واستعملوا من ثمَّ هذ المرقة للاسماك النهرية وبعض البحرية وهذه طريقة استحضارها : ضع في طنجرة ١٠٠ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل و بقدونس بعروقه و٥ جرامات من الصعتر والغار و٣٠ جراماً من الملح و٢٠ حبة من البهار واقلها ٢٠ دقيقة عَلَى نار هادئة واضف من الماء ليترين ومن الخل دسيلترين ودعها تنطبخ بطيئاً على حافة الموقد وصفها في قصعة واحفظها الى حين الاقتضاء وتستمر هذه المرقة امداً بحيث يتكرر غليها كل اربعة ايام مرة

سمك الكراكي بصالصة القبار

خذ سمكة كراكي من كيلو ١ و ٥٠٠ جرام ولينها يومين حتى اذا لانت افزرها واقطع اجنحتها واربط راسها بخيط واطبخها بالمرقة المحضرة على ما ذكر وذلك عَلَى نار هادئة جداً ٤٠ دقيقة ولا تدع المرقة تغلي الا قليلاً وان امكن اطبخ السمكة من قبل بيوم فتزداد طعماً وعلى كل الوجوه اطبخها دائماً على الاقل صباح يوم المأدبة فانما الفرق عضيم طعماً وذكاء بين سمكة استمرت ٤٨ ساعة في المرقة وسمكة لم تستمر فيها الا ساعة ١ او ٢ ولا بد

للطنجرة ان تكون حسنة البياض وعند تقديم السمكة اخرجها من الطنجرة وضع اليخنا في قصعة لوحدها ونظف الطنجرة جيداً كي ترجع اليها السمكة واليخنا وسخنها ٢٠ دقيقة تلك اعتبارات ملائمة اذ تنجو من غوائل الطناجر السيئة البياض . وقدم السمكة في قصعة تغطيها خامة وضع من كل ناحية منطقة من البقدونس وقدم في صحن لوحده ٥ دسيلترات من الصالصة البيضاء ومعها ملعقتان من القبار ويقدم الكرا كي ايضاً بارداً بالمايونز او بالزيت والخل

غيرها

خذ سمكة كبيرة وابقها يومين او ثلاثة حسب الفصل الذي انت فيه وحضرها بالمرقة اي بالخمر الاحمر والبصل المقطع والغار والصعتر وكبوش القرنفل والملح والبهار حتى اذا نضجت اخرجها من النار ودعها تبرد في تابلتها وقدمها علَى خامة وصالصة السمن بالقبار في صحن لوحدها

الشبوط مقلياً

خذ سمكة شبوط من ٦ الى ٧ ايكتو حسنة اللون واخرج اذانها واقشرها وشقها من راسها الى ذنبها وافتحها من ظهرها ولا تفصلها من بعضها البعض واخرج منها الملح وهو حليبها وابقه في صحن وارفع المثانة والكبد واغمس السمكة وجلدها بالحليب ٥ دقائق ثم رش عليها قبصة من الملح ولتها جيداً بالطحين واقلها نحو ١٠ دقائق حتى تجمد وتحمر وقدمها بالبقدونس المقلي والليمون الحامض وضع حليب المقلي في الوسط

غيرها

خذ سمكة الشبوط واقشرها وافزرها ونظفها وشقها من ظهرها واخرج منها المخ وهو حليبها ورقق حسكتها الكبيرة ورشها وجلدها بالطحين وضعها في قلية غالية جداً حتى تحمر وقدمها بعصير الليمون

الشبوط على طريقة شانبور

خذ سمكة وافززها واقشرها واغسلها واحشها داخلاً وزينها خارجاً بحشوة كبيبات السمك وغطها بسراحي الشحم والورق المدهون بالسمن وضعها في الاناء بمار يناد فطارية او صيامية واضف اليها نحو ثلاثة اقداح من الخمر الابيض واقلها على نار قوية ثم اجعل الاناء بين نارين واطبخها بطيئاً ساعة على الاقل وسقها من وقت الى وقت بزومها . وعند التقديم صفها وفكها وضعها على القصعة وزينها بكبيبات السمك والكمابة والسلاطعين وقطع الخبز المحمرة وصب حول السمكة صالصة مخثرة من الزوم واضف اليها قليلاً من السمن وملعقتين من الاسبانيولية . وتحضر اسماك الشبوط ايضاً محمرة بالخمر ومشوية على المصبع ومقدمة بالمتردوتل ومحشوة او مشوية بالمار يناد

الحنكليس

خذ حنكليساً وزنه ٧٠٠ جرام واقشر جلدته الاولى واخرج امعاءه ثم انقعه بالماء السخن حتى تقشر جلدته الثانية فانها مدهنة فتجعله عسر الهضم واما طريقة نقعه فهي ان تغلي ماء في طنجرة حتى اذا غلت جيداً اخرجها عن النار وضع الحنكليس في داخلها وغطِ الطنجرة بغطاها ودعها فيها ٣ دقائق ثم اخرجه واقشر الجلدة الثانية بخرقة واذا تبقى من الجلدة شيء ارجع الحنكليس الى الماء الغالي وتمم قشره ثم اقطع ما على ظهره و بطنه من الريش وقطعه بطول ٨ سنتيمترات واسلقه بالمرقة المحضرة للاسماك ٢٠ دقيقة بطيئاً ولا تدع القطع قريبة من بعضها البعض حتى اذا نضج دعه يبرد ٢٠ دقيقة ثم صفه ونشفه خفيفاً بخامة بيضاء واخفق بيضتين في قصعة واضف ملعقة من الزيت وملعقة من الماء وحرك بضع دقائق كتحريك العجة ثم اغمس قطع الحنكليس في البيض المخفوق ولته بسحوق الخبز واقله

بقلية غالية حتى يحمر وقدمه في قصعة عليها خامة وقدم الصالصة التانارية (الطرطور) لوحدها وزين بالبقدونس المثلي

غيرها

ضع في طنجرة قطعة من السمن او الزبدة الطرية وجزراً مقطعاً رقيقاً و بصلاً مقطعاً و بقدونساً وراس ثوم مسحوق واقل هذه الخضرة كلها بالزبدة واضف اليها قدحين من الخمر الابيض او الاخر وضع الحنكليس وتبله بالبهار والملح وورقة غار وقليل من الصعتر ودعه ينسلق ٣٠ دقيقه ثم برده بهذه اليخنا فانها تجلد واخرج الحنكليس ولته بمسحوق الخبز واغمسه بنحو ثلاث بيضات مخفوقة بقليل من زوم اليخنا المذكورة ولته ايضاً كله بمسحوق الخبز وضعه على غطاء الطنجرة والق القطع بقلية غالية واقلها بحيث تحمر ثم ضعها على خامة وقدمها على قصعة وصالصة ريولاد في وسطها وقس عليه الحنكليس بصالصة البنادورى و بالصالصة الحريفة والحنكليس مقدماً وحشوة الحميضة في وسط القصعة٠ كذلك الحنكليس اذا قطعته قطعاً طويلة فقدمه بالحريفة

الشبوط والحنكيلس بالخمر

خذ شبوطاً وحنكليساً كلاً منهما من ٦٠٠ الى ٧٠٠ جرام وافزر الشبوط واقشره وحضر الحنكليس على ما ذكر وقطعهما قطعاً وضع في طنجرة ٦٠ جراماً من السمن و ٢٠ من البصل المذبل المنقى واقل البصل حتى اذا احمر اضف ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٥ دقائق واضف ليتراً من الخمر الاحمر وملح قبصتين وبهار ٢ و باقة مزينة ٢ وراس ثوم منقى واغل ٢٠ دقيقة غلياً بطيئاً والطنجرة مغطاة تماماً وضع قطع الحنكليس واطبخ ربع ساعة وضع قطع الشبوط فوق الحنكليس واضف نصف دسيلتر من العرق واطبخ بطيئاً ١٠ دقائق وذق التابلة فيقتضى ان تكون حريفة واخرج الثوم

والباقة وصف وغطِ بالبصل والصالصة

الحنكليس مشوياً

خذ الحنكليس واقشره على ما ذكر وضعه ٣ دقائق على نار متقدة اخراجاً لما فيه الدهن ثم نشفه وشكه بشياش من خشب واساقه نصف الساق في الزوم المحضر على ما ذكر في الحنكليس بالطرطور ثم ضعه بالبروش وكفنه بورقة ملتوتة بالزيت واشوه ثم ارفع الورقة حتى يحمر الحنكليس وقدم بصالصة حريفة

الحنكليس بالبوليت

خذ الحنكليس وقطعه قطعاً بطول ٨ سنتيمترات طولاً واغل ماء وملحاً وملعقتين من الخل وضع فيها الحنكليس وبعد ٥ دقائق اخرجه وصفه وذوب في طنجرة سمناً بملعقة طحين وسق هذه الروبة بالخمر الابيض والمرقة آخذاً النصف من كل منهما واضف الملح والبهار وباقة مزينة وضع فيها الحنكليس ومعه بصلات صغيرة وفطر ان وجد ودعه ينطبخ ٢٥ دقيقة حسب كبر القطع حتى اذا نضجت اخرج البصل وعقد الصالصة بنحو ثلاثة صفارات بيض وعصير ليمونة حامضة وصف قطع الحنكليس على القصعة وزينها بالبصلات الصغار وصب الصالصة فوقها. اما الصغير من الحنكليس فكالاسماك الصغيرة يقدم مقلياً ومشوياً ومعه الصالصة الحريفة

سمك القرموط محمراً بالمتردوتل

خذ من القرموط سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ كرام وانزرهما واقشرهما وشقهما ونشفهما وضعهما في قصعة من فخار واضف اليهما ٤ ملاعق زيت وقبصتي ملح و٣ بهار وقبل ان تقدمهما بنصف ساعة اشوهما على المصبع والنار هادئة ٨ دقائق من كل جهة وضعهما على قصعة وغطهما بايكتو ٢ من صالصة متردوتل مذوبة وقدم

ويقدم القرموط محمراً بالخمر كالشبوط والحنكليس

ضرب من الشبوط ناعم القشرة

خذ ٣٠٠ جرام منها واخرج اذانها ومعاها وضعها في الماء الغالي ٤ دقائق تسهيلاً لسلخها ونشفها وقطعها وضع في طنجرة ٦٠ جراماً من السمن و٤٠ من الطحين واصنع روبة في ٣ دقائق واضف من الخمر الابيض ليتراً واطبخ ١٠ دقائق بينما تحرك بملعقة من خشب وضع قطع السمكة في الطنجرة واضف باقة مزينة وراس ثوم و٣ قبصات ملح و٣ بهار واطبخ بطيئاً ١٥ دقيقة وعقد بثلاثة من صفار البيض و١٥ جراماً من السمن واخرج الزوم والباقة وذق التابلة واضف ملعقة من البقدونس مفروماً وصف والصالصة الى فوق وقدم

الزليق النهري

خذ ثلاثة من هذه الاسماك معتدلة الحجم ونظفها وافزرها وضعها في مقلاة وغطها بليتر من الخمر الابيض وقربها من بعضها في المقلاة حتى يغطيها الخمر تماماً واضف من الملح قبصتين والبهار ٢ و بصلة مقطعة حلقاً و باقة مزينة وراس ثوم منقى واطبخ بطيئاً ربع ساعة وتحقق نضج السمك فانه يرتخي تحت الاصبع وصف على قصعة من فخار واصنع روبة ٣٠ جراماً من الطحين و٣٠ جراماً من السمن وصف الزوم بالمصفاة وسق الروبة بالزوم وخثرها ٢٠ دقيقة وابشر جلدة الاسماك مراعياً فكها وصفها في قصعة الواحدة بجانب الاخرى واضف الى الصالصة نصف ملعقة بقدونس مفروم و١٥ جراماً من السمن وحرك لكي تصنع روبة وصب الصالصة على السمكة ورجع الفكين الى محلها واحذر ان يغطيهما الدهن

الزليق على الطريقة الهولندية

خذ سمكتين واخرج اذانها واقزرهما وصفها في طنجرة بالماء والملح

وليمونة حامضة مقطعة قطعاً وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر والغار والبقدونس بعروقه واطبخ على نار قوية طبخاً بطيئاً الى ان تنضج وصف السمك ورتبه على خامة فوق قصعة والزينة بطاطة مسلوقة وقدم في صحن وحده بصالصة السمن المذوب مضافاً اليها قليل من البهار والملح وعصير ليمونة حامضة

ويقدم هذا السمك مقلياً ومكبوساً بالخمر او ملتوتاً بالطحين ومحمراً على المصبع او باي صالصة تختارها

سمك باجوج او بوري

حضر هذا الجنس كاكثر الاسماك النهرية وذلك بالماء والملح والحشائش الناعمة وقدمه بقطع الخبز المحمرة والصالصة او اطبخه بالمرقة المحضرة للاسماك وهي من الخمر والعطريات والبقدونس والبصل وغيرها ويؤكل بالزيت والخل ولك ان تقدمه مشوياً بصالصة دهن الانشاية او الصالصة البيضاء بالقبار

السمك القبودي مقلياً

خذ ٢٤ سمكة طرية بل حية تلك طريقة نتبعها في تحضير جميع الاسماك النهرية وشق بطنها واكبس قليلاً على جوفها حتى تصعد الامعاء الى الشق واخرجها منه واقطع الفكين بالمقراض ونشف كل سمكة لوحدها واغمسها بالحليب ثم اطلها بالطحين واطبخ حتى يصير السمك صلباً ومحمراً وقدم بالبقدونس المقلي

يخنا الاسماك او الاسماك بالخمر

خذ كلاً من ضروب الاسماك النهرية كالحنكليس والشبوط وسمك مومى وغيرها واقشر السمكة وافزرها واغسلها جيداً وقطعها قطعاً متساوية وضعها في طنجرة ومعها بصلات مقطعة وباقة بقدونس فيها ورقتا غار وصعتر

وبصلة مشكوكة بكبوش القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسحوقةوبهار وملح وسق ذلك كله بثلثين من الخمر الاحمر والثلث من المرقة بحيث يغمر واطبخ على نار قوية نحو ٢٠ دقيقة ثم صف الزوم بمنخل من حرير وفيما انت تستعمل الزوم لاجل الصالصة احفظ السمكة سخنة في الطنجرة التي طبختها فيها بما ذكر من البهارات وخذ طنجرة ثانية وضع فيها ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة الطرية و١٢ بصلة بحيث تحمر واخرج هذه البصلات واضف الى السمن ملعقة طحين واصنع روبة شقراء وسقها بالزوم الذي صفيته واضف البصل وقدره من الفطر وتمم الطبخ وختر الصالصة على نار قوية واقشط الدهن ثم صف السمكة كالاهرام وارفع راسها الى فوق وغطها بالصالصة وزين هذه الطبخة بسلاطعين وشراحي الخبز المقلية

(تنبيه) لما كانت هذه اليخنا من ضروب شتى من الاسماك التي يتطلب بعضها زيادة وقت للنضج كالحنكليس والبلطية يقتضي ان تضعها قبل غيرها من الاسماك فاسلقها اولاً ثم اضف سائر الاسماك الاخر او بالحري اطبخ الاسماك الصلبة اولاً ثم ضعها وسائر الاسماك معاً

يخنا الاسماك بالخمر عَلَى الطريقة البحرية

حضر الاسماك عَلَى ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة وبصلة مشكوكة بكبشين من القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسحوقة وبهار وملح و١٢ بصلة صغيرة وفطر ان وجد وسق بكمية من الخمر كافية لغمر السمكة واطبخها عَلَى نار قوية حتى اذا اخذت بالغليان اضف نصف قدح عرق وعدل النار وفي اثناء الطبخ خذ قدراً من السمن او الزبدة المخفوقة والقها بينما تحرك الصالصة كي تعقد وخترها حتى يتبقى ثلثاها وقدم بزينة من السلاطعين وقطع الخبز المقلية

الفصل السادس

في الحيوانات البحرية والصدفية

السلاطعين

خذ من السلاطعين ٢٥ واغسلها جيداً وضعها في طنجرة واضف بصلة مقطعة و٢٥ جراماً من البقدونس بعروقه وقبصتي ملح و بهار٤ودسيلترا من الخمر الابيض وضع السلاطعين في طنجرة وغطِ الطنجرة وقو النار وشلِ ثلاث دفعات اثناء طبخها ١٠ دقائق ومتى احمرت احمراراً تاماً تكون قد نضجت وعند تقديمها اخرج البصلة والبقدونس وصف السلاطعين واغل علَى قصعة تغطيها خامة و كللها بباقة بقدونس وقدم

السلاطعين في المياه الحلوة

خذ السلاطعين واحداً واحداً بعد ان تغسلها جيداً وانخز فكها من وسط الذنب واخرجه بحذق واخرج منها في الوقت نفسه مصراناً صغيراً اسود فان لم تخرجه فهو يحول داخل السلاطعين الى مرارة وضع في طنجرة سمناً و بقدونساً بعروقه وصعتراً وغاراً و بصلاً مفروماً وشراحي جزر وملحاً وبهاراً وقنينة خمر ابيض واغل على نار قوية بضع دقائق واخرج الطنجرة وضع فيها السلاطعين بعد ان تكون قد صفيتها وارجع الطنجرة الى النار القوية ١٠ دقائق وارفع السلاطعين عن النار من حين الى حين ثم اخرجها واحفظها سخنة و بعد ان تصفيها صفها اهراماً على خامة حول كثير من البقدونس

ومتى ابقيت السلاطعين لزينة ترغب فيها صب السلاطعين عند اخراجها من النار في قصعة والتابلة معها

الرنكة (فسيخ)

خذ من فسيخ الرنكة وافضله الجديد فالقديم يكون مملحاً كثيراً واخرج منه الراس والجلد كله وافصله شطرين متساو بين وارفع حسكة الوسط وسائر الحسك الصغير واصنع من الرنكات العادية صفين يفصلهما عرض سنتيمتر وضعه في قصعه وغطه بالزيت وقدمه

وتحضر الرنكات بان تقطعها شطرين ولا تفصلها بعضها عن بعض واخرج ذنبها وروسها لا حسكها وضعها على المصبع دقيقتين من كل جهة والنار قوية وقدمها عَلَى قصعة والنار لوحدها

بوق البحر (حلزون · بزاق · اساليكوس)

خذ من بوق البحر ٢٤ وصفها في طنجرة ومعها ليتران من الماء و ٥ جرامات من ملح القلي (بوتاس) وذبلها بالماء الغالي تسهيلاً لنزع صدفها وانقعها ٦ ساعات وانت تغير الماء في كل ساعة وتحكها خفيفاً بين الاصابع حتى تخرج كل المادة الغروية الدبقة ونظف الصدف (الابواق) وجففها على نار هادئة وصفها ونشفها بخامة بيضاء وضع في كل صدفة (بوق) قدر بندقة من صالصة متردوتل تضيف اليها قليلاً من الثوم المسحوق وضع كل حلزونة في صدفة واكبس حتى تدخل الى القعر وسد فوهة كل صدفة بصالصة متردوتل وعند التقديم سخنها ١٠ دقائق بالفرن بمقلاة بين نارين وقدم

البدلان « المحارة · استريديا » بالماريناد

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وتبلها بالبهار والملح وعصير ليمونة حامضة وابقها ٨ ساعات ثم غمسها قليلاً في عجينة للقلي واقلها بقلية حامية وصفها على خامة وفوقها باقة من البقدونس المقلي

البدلان على الطريقة البريطونية

خذ كبار البدلان وذبلها بالماء الغالي ونشفها على خامة ولتها بالطحين وافرم ثلث بصلات كبيرة ناعماً وضع في الطنجرة سمناً وذوبه واقلِ فيه البصلات ٣ دقائق ثم اضف البدلان واقلها على نار قوية بعد ان تكون لتتها بالملح والبهار حتى اذا احمرت اخرجها ورش عليها الخل وصف وقدم

البدلان بالصدف

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وحرقصها في طنجرة بالسمن ومعها الحشائش الناعمة المفرومة وتبلها بقليل من البهار وسقها بقدح خمر ابيض او خذ هذه الصالصة واضف اليها عقيدة من صفاري بيض وعصير ليمون حامض وضع في كل من الصدف التي حضرتها نحو اربع بدلانات ورش عليها الصالصة ولتها بمسحوق الخبز وضعها على المصبع بين نارين لكي تسخن فقط وقدم

ام الخلول

خذ من ام الخلول ما كان وزنه ثقيلا وصدفه مطبوخاً جيداً واطرح ما كان خفيفاً او مفتوح الصدف جانباً وقبل ان تعالج هذا الجنس القه في دلو من الماء وحركه ودقه كي تنظفه جيداً ورققه بنصلة السكين واغسله مراراً بماء تغيرها ومتى نظفته ونشفته ضعه في طنجرة في الماء والصعتر والغار والبقدونس بعروقه والبصل المقطع وحرقصه على نار قوية حتى تنتفخ صدفه وانزع من كل منها نصف صدفة وانظر في داخل النصف الاخر واخرج ما يوجد فيه من السلاطين الصغيرة ولك ان تقشر الصدفة عن بعضها تخفيفاً للقصعة التي تقدمه عليها

وخذ طنجرة ثانية وضع فيها قطعة من السمن وام الخلول فوقها وبها ملح وبقدونس واشالوت مفروم وحرقص ذلك كله على النار واضف مسحوق

ب الخبز الناعم وقدح من زوم الطبخة كي يتعقد ذلك كله معاً ولا يكون سميكاً جداً وقدم بعصير ليمونة حامضة

ام الخلول بالبوليت

خذ ام الخلول وعالجها واطبخها على ما ذكر قبلاً وعند تقديمها اصنع روبة من صفاري بيض مضاف اليهما قليلاً من السمن او الزبدة الطرية والبقدونس المفروم ناعماً وعقد ام الخلول بهذه الروبة وقدم

صدف الحجاج

ويسمى صدف ماري يعقوب يوجد في الموانيء البحرية في شباط واذار ونيسان

خذ ١٢ صدفة وافتحها كفتح البدن فيظهر ما في داخلها كالجبن بالكريما وعرها من السائل المصفر المدبق الذي يكفنها واغسلها جيداً بالماء البارد ثم ذبلها بالماء الغالي وخذ ٥٠ صدفة كبيرة وذبلها وخذ موءخرها تاركاً اجنحتها ودرنها وافرمها وافرم ايضاً البصل ناعماً بكمية تعادل نصف الاسماك المذكورة واخلط البقدونس والسيبول والجرجير وقدر ما ذكر من البصل ولب الخبز حتى اذا حضرت هذه الاربعة الاجزاء على ما ذكر خذ طنجرة وذوب فيها ١٥٠ جراماً من السمن وضع فيها اولاً البصل وذلك بعد ان تكون غسلت الحشائش الناعمة بالماء البارد ونشفتها بخامة . ثانياً الصدف . ثالثاً لب الخبز . وتبل بالبهار والملح واخفق جيداً بحيث يشرب لب الخبز السمن واضف الى ذلك سمناً اذا كان السمن قليلاً لانه لا بد لهذا الشكل من كثرة السمن وان تكون تابلته قوية لتصلح حلاوته . وعلى كل اخرج الطنجرة من النار واضف ١٢٥ او ٢٢٥ جراماً من السمن وهذا السمن يخول هذا المحضر لوناً ملائماً وطعماً ذكياً واحفظ هذا الشكل في اناء تغطيه بورقة مدهونة بالسمن لكي تستعمله عند

الاقتضاء ويمكنك ان تحفظه ٨ ايام٠ولاجل ان تستعمله نظف القارعة واحشها من هذا المستحضر واضف اليها قليلاً من مسحوق الخبز الحسن اللون وضع على المصبع بين نارين وغطها بغطاء طنجرة تكون قدوضعت عليه قليلاً من النار ومتى سخنت قدمها

كركندالبحر الفرنيط(سلاطعين البحر وجراده)

هذه السلاطعين كثيراً ما تكون كبيرة جداً على انهاعسرةالهضم وانما تلائم المزاجات القوية تخذمن هذه الضروب اثقلهاالاكبرهاواسلقها بالماء والملح نحو ٣٠ دقيقة وعند تقديمها صفها وافركها خفيفاً بالزيت او بالسمن كي تلمع ثم شقها طولاً وارفع ما فيها من البيض والمادة الغروية واسحق الكل وصفه بالمنخل وامزجه بملعقة خردل وصفاري بيض وقليل من البهار وحل الجميع بملاعق زيت الزيتون وخل الطرخون وعندهاصف السلاطعين على خامة مع زينة من البقدونس وقدم الصالصة بصحن لوحدها

سلاطعين البحر الصغيرة

خذ هذه السلاطعين وحضرها كما حضرت الكبيرة ولكن لما كانت هذه ذات ملوحة فلا تزدها ملحاً ما لم تصنها وانت تشلها حتى تتشرب الملح كلها معاً وقدمها اكليلاً حول البقدونس الكثير وعلى قصعة مزينة بخامة

بوق البحر (حلزون ٠ بزاق) وضفادع

اغل في طنجرة نصف ليتر من الرماد والماء والملح وضع فيه الحلزون ودعه نحو ربع ساعة بحيث يسهل عليك اخراجه واخرجه وضعه في الماء والملح ودعه يغلي ١٠ دقائق وصفه وقدمه على ما تريد من الطرق

الحلزون بالبوليت

خذ البزاق وصفهُ في طنجرة ومعه من السمن وحرقصه برهة كي يتشرب

السمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بالمرقة والخمر الابيض واضف باقة مزينة ودعه ينطبخ حتى يلين وعندها اضف الفطر واصنع عقيدة من صفار البيض والحصرم او عصير الليمون الحامض وعقد وقدم سخناً

الحلزون على الطريقة البريطونية

خذ الحلزونات وحضرها على ما ذكر قبلاً واغسل صدفها جيداً وصفها ونشف ايضاً الحلزونات وافرم ناعماً البقدونس والثوم والسيبول او الاشالوت والفطر ذلك كله بالبهار والملح واخفقه بكمية كافية من السمن او الزبدة الطرية وخذ قليلاً من هذا المستحضر وضعه في قعر كل صدفة ثم الحلزونات فوقة وغطه ايضاً بشيء من المستحضر وامر رعايه نصلة السكين لتمسح الكل . ولك ان تضيف مسحوق لب الخبز لكي تسمك الحشائش الناعمة على ان في المستحضر غنى عن ذلك وصف الحلزون واحدة واحدة على قصعة يمكن وضعها على النار وتكون قد وضعت فيها قدح خمر ابيض واطبخ بين نارين ٣٠ دقيقة وقدم وعصير الليمون الحامض بجانبها

الضفادع

خذ من الضفادع افخاذها بعد سلخها وانقع الافخاذ ٣ ساعات بالماء البارد ونشفها ثم استحضرها كاستحضار هريسة الدجاج

ولك ان تقلي افخاذ الضفادع وذلك بان تنقعها نصف ساعة بالاشالوت او السيبول والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح والخل ثم صفها ولتها بالطحين واقلها وقدمها على خامة وزينها بباقة بقدونس مقلية

—>ooo<—

القسم السابع

في الخضرة

الفصل الاول

الهليون بالصالصة البيضاء

خذ من الهليون ما كان بنفسجي الراس وابيض الساق واقطع راسه قليلاً ونقه جيداً ورققه بسطح نصلة السكين واحزمه حزماً كلاً منها من ٨ الى ١٠ واسلقه في الطنجرة ١٠ دقائق بالماء الغالي والملح واذا اخذت من الهليون ما يقدم لاربعة اشخاص ضع في كل ليتر من الماء تسلق فيه الهليون ٥ جرامات ملح حتى اذا طبخ الهليون اخرجه وغطسه في الماء البارد واخرجه في الحال وصفه جيداً وضعه عَلَى قصعة عليها خامة ورؤوسه مصفوفاً شيئاً واحداً وقدمه بالصالصة الهولندية او صالصة السمن في صحن لوحدها

تنبيه : متى نضج الهليون اخرجه حالاً لئلا يتفخ بالماء كالاسفنج لزيادة النضج. ذلك امر يقتضى أعتباره في جميع اصناف الخضرة

الهليون بالزيت

لاجل ان تقدم الهليون بالزيت دعه يبرد وقدمه كالهليون بالصالصة البيضاء والزيت والخل لوحده

الهليون بعروقه

خذ الهليون ورققه بسطح السكين وضعه بالماء البارد واربطه حزماً واقطعه قطعاً متساوية طولاً واسلقه بالماء الغالي والملح وعدل النار بحيث

يكون الغليان متصلاً وجس الهليون فاذا لان تحت الاصبع فقد نضج ورتبه اهراماً على قصعة وصالصة السمن لوحدها

واذا شئت ان تقدمه بالزيت اخرجه حالاً من النار بعد نضجه وضعه في الماء البارد وصفه على ما تقدم اهراماً وقدمه بصالصة الزيت والخل والبهار والملح او قدم كلاً من هذه لوحدها على المائدة فيأخذمنها المدعو على ما يروق له

الهليون قطعاً صغيرة

خذ حزمة من الهليون الاخضر ولاربعة مدعوين ٨٠٠ جرام من الهليون وانزع ورقه واقطع راسه واقطع كلاً منه قطعاً صغيرة كحب البزيلا وما كان كبيراً شقه شطرين وذبله بالماء والملح (لكل ليتر ٥ جرامات) في طنجرة حتى ينضج وتحقق نضجه ولاجل ان يكون الهليون ناضجاً يقتضي ان يسحق تحت الاصبع واضف قبصة ملح ودسيلتري صالصة بيضاء و٤ جرامات سكر ناعم وعقد بصفاري بيض و ٢٠ جراماً سمناً ونصف دسيلتر الكريما وحرك الطنجرة حتى يذوب السمن ويمتزج جيداً وقدم

غيرها

خذ الهليون الاخضر وقطعه قطعاً بغلظ حمصة وذلك من طرفه لا غير تاركاً ما كان قاسياً والقه في الماء الغالي والملح حتى اذا كاد ينضج صفه وضعه في طنجرة بالسمن الجيد وقليل من السكر ولته بقليل من الطحين وسقه بقليل من المرقة او بالحري بالمخملية واغله برهة وعقده بصفار ثلاث بيضات ولك ان تزينه بقطع الخبز بالمقلية بالسمن

ارضي شوكة بالصالصة البيضاء او بالسمن او بالزيت

خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً وقليل العروق واقطع رؤوس الاوراق وارفع طبقتين من الاوراق القاسية التي في أصله واجعله هيئة

مدورة واغسله واسلقه بالماء والملح ولكل ايتر من الماء ٥ جرامات من الملح ولاجل ان تحقق نضجه اغرز في عقبه ابرة فاذا دخلت بسهولة يكون قد تم النضج او افصل احدى اوراقه فاذا انفصلت بسهولة يكون قد نضج وصف جيداً واخرج وقدم والصالصة البيضاء او السمن بجانبه ويؤكل الارضي شوكة بالخل والزيت لكن بارداً كالهليون بالزيت

الارضي شوكة عَلَى الباريكول

خذ الارضي شوكة وذبلها بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد وافرز منها وبرها واعصرها خفيفاً لاجل اخراج الماء منها ثم تبلها بقبصة من الملح او من البهار واقل اطراف الارضي شوكه في مقلاة بملاعق من الزيت وحضر دسيلتراً من الحشائش الناعمة لاجل الصالصة وابرش ايكتو من مملح الخنزير وضع المبروش في طنجرة واضف اليه كمية من الطحين واخرى تعادلها من السمن ودسيلتراً من المرقة والحشائش الناعمة وضعه عَلَى النار ٥ دقائق وحرك بملعقة خشب واحش كلاً من الارضي شوكة من هذه الحشوة وضع عليها شرحية من هذه المملح واربطها بخيط وصفها في مقلاة واضف دسيلترين من المرقة واطبخها ٢٠ دقيقة بين نارين وتحقق نضجها وقدم

الارضي شوكة على الطريقة الليونية

خذ الارضي شوكة وقطعها نحو ثمان قطع وارفع وبرها وما فيها من الاوراق القاسية والقها بالماء واغسلها ثم صفها وضع سمناً في طنجرة وصف فوقها القطع ورش عليها الملح والبهار واطبخها بين نارين حتى اذا نضجت صفها اكليلاً على دائر القصعة بحيث يكون قعرها فارغاً وصف السمن من الطنجرة التي قليت فيها وضع ثلاث ملاعق من الاسبانيولية كي تفصل زوم الطبخة واضف قبصة من السكر وصب في وسط الارضي شوكة وعند عدم وجود الاسبنيولية افصل الزوم بملعقة من الطحين وقليل من المرقة ولا تدعه يغلي

الارضي شوكة مقلياً

خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً واقطع رؤوس اوراقة ومافي اصله من الاوراق واجعله بهيئة مدورة وقطعه قطعاً بغلظ سنتيمتر واخرج منه الوبر وضعه في قصعة فيها ماء وقليل من الخل لئلا يسود ثم اضف الماء وتبل بقبصة من الملح وقبصة من البهار واكسر على الارضي شوكة ٣ بيضات ثم اضف ٣ ملاعق زيت وكمية كافية من الطحين واخفق جيداً بيدك بحيث تتغطى كل قطعة بطبقة من الروبة. واذا كانت الروبة مائعة جداً لا تعلق بالارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا كانت سميكة رققها بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة على ما ذكر وكانت القلية حاضرة غالية قليلاً القِ فيها الارضي شوكة نيئاً ومتى قلي صفه وملحه وصفه وزينه بالبقدونس المقلي وقدم

البزيلا على الطريقة الفرنسوية

خذ من البزيلا الطرية المفصصة ليتراً واحداً وضعه في طنجرة فيها ليتران من الماء واغسل وصف واضف ١٠٠ جرام من السمن ودسيلتراً من الماء و ٥٠ جراماً من البصل الابيض وقبصة ملح و ٢٥ جراماً من السكر وضع على نار هادئة ٢٠ دقيقة والطنجرة مغطاة حتى اذا نضجت اضف ١٠٠ جرام من السمن المخفوق بنحو ٢٠ جراماً من الطحين واخرج من النار وهز الطنجرة كي يمتزج ما في داخلها جيداً واذا كان معقداً كثيراً اضف اليه ربع دسيلتر من الماء البارد وذق فاذا لم يكن حلواً اضف اليه ٥ جرامات من السكر هذا والبزيلا اليابسة تغسل بالماء الغالي وتصفى وتتبل كالبزيلا الطرية

البزيلا بملح الخنزير

خذ ايكتو من مملح الصدروارفع جلدته وقطعه قطعاً وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وصفه ثم ضعه في طنجرة ومعه ٣ جرامات سمن وحرقصه ٥ دقائق واضف اليه ١٥ جراماً من الطحين وحركه ٤ دقائق على النار ثم ضع ليتراً من البزيلا ومعه بصلة بيضاء واضف ٤ دسيلترات من الماء واطبخ على نار هادئة نصف ساعة والطنجرة مكشوفة وذق البزيلا كي تحقق ملحها واخرج البصلة واقشط الدهن وقدم

اللوبيا البيضاء بالمتردوتل

خذ اللوبيا الطرية المفقاة ليتراً واحداً وضع في طنجرة ٣ ليترات من الماء و٣ قبصات من الملح حتى اذا غلي الماء ضع اللوبيا في الطنجرة واطبخ على نار هادئة الى ان تنضج ثم صف وضع في قصعة لوحدها ٣٠ جراماً من السمن و١٠ جرامات من الطحين وامزج جيداً كي تصنع عجينة تقطعها ٨ قطع وضعها في اللوبياء واضف نصف دسيلتر من زوم الطبخة وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح والبهار وملعقة صغيرة من عصير الليمون وحرك جيداً حتى يتم المزج ومتى صارت العقيدة على ما يرام قدم

اللوبيا البيضاء اليابسة

خذ ليتراً من اللوبيا البيضاء اليابسة وضعها في ٣ ليترات من الماء و١٠ جرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صفها ورجعها الى الطنجرة واضف ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح ونصف دسيلتر من مرقة اللوبيا وهز الطنجرة وحركها حتى اذا ذاب السمن قدم . وتقدم اللوبيا سلطة بعد ان تكون بردت

اللوبياء الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء ليتراً واطبخه على ما ذكر اعلاه وخذ ايكتو٢ من المملح الصغير واخرج جلدته وقطعه قطعاً صغيرة وذبله ٤ دقائق ثم صفهُ وضعه في طنجرة وحرقصه حتى يحمر واضف ١٥ جراماً من الطحين وحرك ٣ دقائق بملعقة خشب وضع من الخمر الابيض ٣ دسيلترات ومن الماء دسيلتراً ومن البهار قبصتين واطبخ عَلى نار هادئة ٢٥ دقيقة وصف اللوبيا وضعها في الطنجرة واضف ٢ جراماً من السمن وحرك الطنجرة الى ان يذوب وقدم

لوبيا خضراء بالبوليت

خذ من اللوبيا المفقاة ٦٠٠ جرام واغسلها وتنقي اللوبيا بقطع شيء من ظرفيها واغل في طنجرة ليترين من الماء و١٠ جرامات من الملح وضع اللوبيا في الماء الغالي الى ان تنضج ثم صفها وضع في طنجرة ٢ جرامات من السمن و١٥ من الطحين وحرك بالملعقة ٣ دقائق وعقدها بصفارين من البيض و١٥ جراماً من السمن وضع اللوبيا في الطنجرة ومعها نصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزجها بالصالصة ولا تكسرها وقدم

اللوبيا الخضراء مقلاة بالسمن

خذ من اللوبيا الخضراء ٥٠٠ جرام واطبخها على ما ذكر وضع في مقلاة ٥٠ جراماً من السمن وذوبها واضف اليها اللوبيا واقلها عَلى نار قوية ٨ دقائق واضف قبصة صغيرة من الملح ونصف ملعقة من البقدونس المفروم وملعقة صغيرة من عصير الليمون وامزج وقدم

اللوبيا الخضراء المعقدة

خذ اللوبيا الخضراء واسلقها بالماء والملح وصفها واطرحها حالاً في الماء

البارد فتستمر خضراء وضع في طنجرة سمناً وشيئاً من الحشائش الناعمة وملعقة صغيرة من الطحين وقلِ بضع دقائق وسق بقليل من المرقة ثم ضع في هذه الصالصة اللوبياء الخضراء وتبلها بالبهار والملح وعقدها بصفارين من البيض وقليل من الكريما وقدم في الحال

اللوبيا الخضراء سلطة

خذ اللوبيا واطبخها على ما تقدم وصفها وتبلها بالملح والبهار قبل ان تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية كافية من الزيت والخل وقليلاً من السيبول والبقدونس الناعم

اللوبيا الخضراء على الطريقة البريطونية

خذ اللوبيا وفقها واسلقها بالماء والملح على ما تقدم وضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن و بصلة مفرومة ناعمة وحمر حتى اذا تم النضج قل فيها اللوبيا بالملح والبهار وحرقص ٣ دقائق وعند تقديمها رش عليها الخل

اللوبيا البيضاء

خذ اللوبيا البيضاء وضعها بالماء الغالي ومعها قليل من الملح و بصلة و باقة بقدونس وقليل من السمن ومتى نضجت اخرجها وصفها في مصفاة وقدمها على ما تشاء بالمتردوتل او بالكريما الخ

اللوبيا البيضاء بالمرقة او بالزوم

خذ سمناً وفقسه وحمره وقل فيه بصلة مفرومة ناعمة واضف ملعقة طحين وسق بالزوم او بالمرقة وتبل بالبهار والملح وعند التقديم رش قبصة من البقدونس المفروم الناعم

اللوبيا الحمراء بالخمر

خذ اللوبيا الحمراء والقها بالطنجرة والماء بارد اما اليابسة فالقها والماء

غال ومتى نضجت ضعها ولا تصفها في طنجرة ومعها قطعة زبدة وقبصة طحين وحشائش ناعمة ومملح الخنزير وبصل وقلها وانت تسقيها بقدح خمر احمر ودعها تنطبخ على نار هادئة وقدمها بمملح الخنزير

عصير اللوبيا

خذ اللوبيا البيضاء واطبخها على ما تقدم وصفها جيداً بصفاة واسحقها في هاون ثم حم العصير بقليل من السمن والملح والسكر الناعم وسقها بقليل من الحليب وصفها بالمنخل واحفظها سخنة في حمام ماريا وعند تقديمها اضف قدر جوزة من الزبدة وقدمها مزينة بقطع الخبز المحمرة بالسمن

البطاطة بالحليب

خذ من البطاطة كيلو واغسلها واسلقها بليترين من الماء وقبصة من الملح واطبخها على نار هادئة لكي لا تنهرس ومتى نضجت صفها ورنقها وقطعها حلقاً وضعها في طنجرة ١٠ دقائق ثم اضف ٤٠ جراماً من السمن وقبصة من الملح وحرك البطاطة الى ان يذوب السمن وقدم

البطاطة بالمتردوتل

خذ البطاطه واسلقها وقطعها وضعها في طنجرة ومعها قليل من السمن وملعقة مرقة او ماء وملح وبهار وبقدونس مفروم ومتى ذاب السمن وسخن المطبوخ قدمه مضيفاً اليه عصير الليمون الحامض

ويقتضي ان تكون البطاطة سخنة عند تقديمها لانها اذا بردت تصلبت

البطاطة مقلية

خذ البطاطة واقشرها نيئة وقطعها قطعاً طويلة او مربعة والقها في قلية سخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلاة ورش عليها الملح الناعم وقدمها على خامة وان شئت فذبل اولاً البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلاً

عوامات البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضعها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦ صفارات بيض وقليل من الكريما ومن البقدونس المفروم والبهار والملح وامزج ذلك كله جيداً وقسمه كتلاً اي كبيبات وخذ عجة مخفوقة ومتبلة بالبهار والملح ولت بها الكبيبات حتى تشرب البيض ولتها بمسحوق الخبز واقلها حتى تحمر واذا شئت ان تصنع كفته او كبيبات البطاطة فلتها بالطحين فقط واسلقها بالمرقة واحفظها على حافة الموقد

عصارة البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وصفها بالمصفاة وضعها في طنجرة ومعها السمن او الزبدة الطرية والبهار والملح وحركها واضف اليها الحليب حتى يتخذ العصير قواماً ملائماً وقدمه مزيناً بقطع الخبز المقلية

قرص البطاطة

حضرها على ما حضرت العوامات ولكن بدلاً من الملح والبهار ضع السكر وقليلاً من خلاصة خروب اميركا وهو من الطيوب والعطريات الاميركانية وقشر الليمون الحامض او خلاصة زهر البرتقال واخفق ثلاثة صفارات بيض و يجب ان لا تكون هذه الروبة سميكة وامزجها بالعصير وادهن القالب سمناً ورش عليه مسحوق الخبز وضع فيه ما حضرت واطبخ بالفرن نصف ساعة

القرنبيط محمراً

خذ القرنبيط وحضره على ما ذكر في باب الزينة واصنع الصالصة على ما يأتي: خذ طنجرة وضع فيها ٣ جرامات من السمن و٣٥ من الطحين وضعها على النار دقيقتين حتى تصنع روبة واضف من الماء ٣ دسيلترات

والملح والبهار قبصتين وضع عَلَى النار واغل ١٠ دقائق بينما تحرك بملعقة خشب واضف ٢٠ جراماً من مبروش الجبن وخثر ٥ دقائق وصف القرنبيط وشقه شطرين واصنع من شطره الواحد طبقة بغلظ ٤ سنتيمترات في الطنجرة وضع فوقها طبقة من الصالصة واجعل ما تبقى من القرنبيط بهيئة قبة وغط ذلك كله بما تبقى في الصالصة ورش ٢٥ كراماً من الجبن المبروش ورش على القبة ملعقة من مسحوق الخبز وسق بنحو ٢٠ جراماً من السمن المذوب وضع عَلَى الموقد والنار هادئة بحيث يحمر القرنبيط في ٢٠ دقيقة ومتى تلون قدم

القرنبيط مقلية بالسمن

خذ من القرنبيط ٥٠٠ جرام وحضره على ما ذكر في باب الزينة وصف جيداً ثم ذوب في مقلاة ٤٠ جراماً من السمن واضف اليه القرنبيط ورش عليه ٤ جرامات من الملح واقله على نار قوية ٨ دقائق واضف ملعقة من البقدونس وقدم

القرنبيط بصالصة السمن

خذ من القرنبيط ثلاثاً بيضاء واقطع اصلها وقطع كلاً منها قطعاً وانظر في ما يتخللها ونقها من الديدان وكما نقيت منها شيئاً القه كله بالماء البارد واغسله ثم ضعه في الماء الغالي والملح واسلقه حتى اذا نضج اخرجه وضعه بالقصعة كما لو فعلت بقرنبيطة واحدة وقدمه بصالصة السمن او بالصالصة السمراء او نقدم الصالصة لوحدها

الملفوف بملاح الخنزير

خذ الملفوفة واقطعها ارباعاً واغسلها والقها بالماء الغالي والملح واخرجها بعد عشر دقائق والقها بالماء البارد ثم اكبسها لاجل اخراج الماء منها واربطها بخيط وضعها في طنجرة ومعها بصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل

و باقة مزينة وقطعة من مملح الخنزير مذبلة بالماء الغالي مع الملفوف واغمر الكل بالمرقة واطبخ ولك ان تضيف مقانقة كبيرة

الملفوف المحشو

خذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم العجل ٢٥٠ جراماً وقدر ذلك من المملح المدهن وافرم ناعماً واسحق هذه الحشوة بالهاون ومعها ستة صفارات بيض و بهار وملح وضع هذه الحشوة اولاً مكان القلب والذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة من اوراقها واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالمملح واقشط الدهن عن المرقة وخثرها وقدمها بعد ان تضيف قليلاً من الاسبانيولية وتسكبها على الملفوفة

الملفوف مقلياً

اسلق الملفوف ١٥ دقيقة بالماء الغالي والملح وصفه وحمره بالسمن في طنجرة والبهار والملح وقليل من المرقة وصف الملفوف وغطه بمرقته المخثرة او بالصالصة الشقراء او البيضاء

الفطر المحشو

خذ من الفطر ١٤ فطرة متعادلة الحجم ونظف اصلها من التراب بسكين واغسلها وصفها على خامة وارفع اصولها وافرم وضع في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن و١٥ من الطحين وحرك على النار - ٢ دقيقة واضف ٤ دسيلترات من المرقة وخثر بينما تحرك دائماً بملعقة خشب حتى يبقى النصف واكبس الاول جيداً بخرقة حتى يخرج منها الماء وضع في الصالصة ٣ ملاعق من البقدونس المفروم والمغسول وملعقة من اشالوت المفروم والمغسول وقبصتين من الملح وقبصة من البهار واطبخ ٨ دقائق على نار قوية وضع في قصعة على النار ملعقتين من الزيت وصف الفطر صفاً بحيث يكون خلوه

الى ما فوق ثم زينه بالحشوة التي تكون قد صنعتها بحيث انها تعلو على حافة القصعة ورش على الفطر ملعقة من مسحوق الخبز وضع القصعة على نار هادئة بعد ان تكون غطيتها بصفيحة من الحديد والنار فوقهاواطبخ ٢٠ دقيقة وقدم

الفطر بالبوليت

خذ الفطر وحضره على ما ذكر في باب الزينة وحل ١٥ جراماً من الطحين بدسيلتر من الماء وصف الماء والطحين بمصفاة وصبه عَلَى الفطر وانت تحرك بملعقة خشب لكي لا يتجبل وعقد بصفارين من البيض و١٥ جراماً من السمن وقدم

الفطر بقطعة من الخبز

خذ الفطر واقشره وعرقه وضعه في طنجرة ومعه قطعة زبدة او قليل من السمن وعصير ليمونة حامضة وباقة بقدونس وسيبول وقليل من الملح واقل على نار قوية حتى اذا ذاب السمن رش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة مرقة واطبخ ٥ دقائق واصنع عقيدة من ثلاث صفارات بيض وقليل من الكريما وقطع من السمن وعقد الفطر ولتكن هذه الصالصة صفراء كالالمانية وخذ قطعة خبز او رغيفاً من نصف كيلوجرام وشقها شطرين واخرج لبها وادهن داخلها وخارجها بالسمن وحمرها على المصبع وصف هذه القطعة واملأ داخلها بالفطر واقلبها على القصعةوالجهة المقببة الى فوق وصب ما تبقى من الفطر ولك ان تأخذ بدلاً من قطعة او قطعتين قطعاً كبيرة بهيئة قلب تدهنها بالسمن داخلاً وخارجاًوتحمرها وتصفها اكليلاً وتصب الفطر في وسطها

ولك ان تصنع هذا الشكل ايضاً بان تقلي الفطر بالسمن وتضعه في الالمانية او بصالصة هريسة الدجاج المعقدة او باية عقيدة كانت بحيث

تضيف الى العقيدة قطعاً من الزبدة

الفطر بالحشائش الناعمة

خذ الفطر الكبير ونقه واخرج اصله وانقعه ساعة في الزيت والملح والبهار وقليل من الثوم المفروم وضعه على مصبع من جهة اصله ثم اقلبه وزين داخله بالمتردوتل حتى اذا نضج اخرجه بحذق كي لا تهرق زومه وصفه وسقه بنقيعه وعصير ليمونة حامضة

البنادورى المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغمسها في الماء الغالي ثم اخرجها وارفع منها قشرتها الرقيقة ثم افتحها من جهة مؤخرها واخرج ما فيها من البزر واستعن في ذلك بقبضة ملعقة صغيرة وتبل بقبصتين من الملح و ٢ من البهار وصف البنادورى في قصعة للقلي تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واصنع الحشوة على ما ذكر في الفطر المحشو وقد صنعها آخرون على ما يأتي : خذ نقارة بنادورى التي نقرتها وصفها من البزور وخثرها فيكون منها عصير سميك وضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبروش مملح الخنزير او من مفرومه الناعم ومن البقدونس والاشالوت وثوم مفروم واقل ذلك كله على النار واضف اليه العصير المذكور وقدر ربعه من لب الخبز المغموس بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد هذه الحشوة ومتى بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافتها ورش عليها نصف ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ على نار قوية بالفرن او على نارين ٨ دقائق وصف ثم رتب وقدم

عصير البنادورى على الطريقة الانكليزية

خذ اب البنادورى وصفه بمصفاة واخرج بزرها واضف الى هذا العصير قطعة من الزبدة الطرية ونحو ٤ ملاعق من مسحوق الخبز واغل

على نار هادئة نحو ١٢ دقيقة واطبخ بالماء والملح والسمن وقطع قطعاً صغيرة من الفطر واضفها الى عصير البنادوري ورققه بالمرقة الخالصة من الدهن والاحسن بتابلة هذا العصير وقدمه مزيناً بقطع الخبز المقلية بالسمن

في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقه طولاً شطرين وانقره وانقشه نقشاً خفيفاً على جانبيه وضعه في مقلاة تدهنها بملعقتين من الزيت واقله على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة وتكون الجهة المقطوعة لجهة الخامة وافرم ما اخرجته من الباذنجان واعصره في خامة لتخرج الماء منه واضف الى المقلاة ١٥ جراماً من الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٥ دقائق وسق هذه الروبة بدسيلترين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر من نقارة الباذنجان واقل ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملاعق من الحشائش الناعمة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة الصالصات) واضف ربع قبصة من البهار وخثر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق وضعه في المقلاة واضف اليه ملعقتين من الزيت ورش عليه ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ ١٠ دقائق وذلك عَلَى نارين وضعه على القصعة وقدم

الباذنجان مقلياً

خذ الباذنجان وقطعه طولاً ٤ قطع ورش عليه الملح واتركه على ذلك ساعة وضع في مقلاة ٣ ملاعق من زيت الزيتون وصف الباذنجان واقله وخذ قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخلطهما بالزيت

الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقه شطرين وشققه شقوقاً وتبله بالبهار والملح والزيت وقليل من الثوم المفروم واشوه على الرماد السخن او على نار هادئة وكلما

نضج من جهة اقلبه الى الثانية

الاسبانخ صياميًا او فطاريًا

خذ كيلو من الاسبانخ ونقه واغسله وصفه وذبله بالماء الغالي على ما ذكر في باب الزينة وافركه وتبله بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وضع في مقلاة ٣٠ جرامًا من السمن و٣٠ من الطحين وقبصة من الملح وحرك ٣ دقائق وضع الاسبانخ بالمقلاة وحرك ٥ دقائق والنار قوية واحذر لئلا يلتصق وسق بدسيلتر من المرقة وحرك دقيقتين واضف دسيلترين آخرين من المرقة واطبخ بينما تحرك ٥ دقائق واخرج من النار واضف ٣٠ جرامًا من السمن وحرك جيداً كي يمتزج السمن وصف على قصعة مزينة بقطع الخبز المحضرة عَلَى ما يأتي : خذ لب الخبز واقطعه مثلث الزوايا وذوب في مقلاة ٢٠ جرامًا من السمن واقشط عنه الزفرة متى ذاب والق فيه قطع الخبز حتى تحمر من كل جهة وصف حول قصعة الاسبانخ وقدم

الاسبانخ على الطريقة الانكليزية

خذ الاسبانخ ونقه واغسله جيداً واسلقه بالماء الغالي والمملح حتى اذا ذبل صفه وضعه في الماء البارد واعصره بيديك اخراجًا للماء وافرمه ناعمًا وضعه في مقلاة في السمن والبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب حتى اذا قلي جيداً بالسمن اضف اليه نصف ملعقة من الطحين للتعقيد واقله دقيقة على النار وصفه على القصعة وضع في وسطه قطعة كبيرة من الزبدة

الاسبانخ بالكريما

خذ الاسبانخ وحضره على ما تقدم وضع بدلاً من الملح والبهار شيئًا من السكر واضف نصف ملعقة من الطحين وسق بالكريما او بالحليب

وعقده بقطعة زبدة طرية قبل ان تقدمه وزينه بالبسكوت المقطع قطعاً مثلثة الزوايا

الهندبا فطارية وصيامية

خذ قلوب الهندبا وحضرها وافرمها على ما ذكر في باب الزينةوضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و١٥ من الطحين واغل دقيقتين واضف الهندبا وحرك ٥ دقائق وسق بنحو ٥ دسيلترات من زوم اللحم المحضر او المرقة واطبخ ٣٠ دقيقة بينما تحرك دائماً بالملعقةواخرج من النار واضف ٣٠ جراماً من السمن وقدم بقطع الخبز المقلية على ما ذكر في الاسبانخ واما الصيامية فيكون فيها الحليب بدلاً من زوم اللحم المحضر

الخيار بالبوليت

خذ الخيار واقطعه اربعاً وارفع قشرته وما في داخله من البزر واقطع كل قطعة مما ذكر قطعاً صغيرة تضعها في طنجرة وتضيف اليها ليترين من الماء و٣٠ جراماً من السمن وقبصتين من الملح ودعها على نار هادئة الى ان تنضج وصفها على خامة وخذ ٥ دسيلترات من صالصة البوليت وامزج بها الخيار وقدم

الخيار بالكريما

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين والكبير منه اربع قطع وقطع القطع المذكورة قطعاً بيضاوية الشكل والقها في الماء الغالي والملح واطبخها حتى تنضج ثم صفها جيداً واطبخها بطيئاً في صالصة الكريما السميكة

وقس على ذلك الخيار بالاسبانيولية والالمانية والمتردوتل والبشامل اذ تضعه في كل من هذه الصالصات

الخيار على الطريقة الانكليزية

خذ الخيار واقشره وفرغه واقطعه اربعاً طولاً وكل ربع منه قطعتين

عرضاً واقل هذه القطع بالسمن بعد ان ترشها بالطحين كالسمك المقلي ثم اطبخها ٢٠ دقيقة في مرقة واخرجها وسمك الصالصة بقطعة من السمن وملعقة طحين هذا ولا تبخل بالملح والبهار والخل على هذه الصالصة وصبها غالية على الخيار حال تقديمها

الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة الملعقة واحشه بحشوة مقلية (او بحشوة كوديفو) ورش عليه مسحوق الخبز واقله في طنجرة ومعه قليل من السمن وقليل من المرقة حتى اذا نضج صفه وضع عليه الصالصة الاسبانيولية ولك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز ولكن يقتضي اذ ذاك ان تجمده وتصفه

الخيار سلطة

خذ الخيار واقشره وقطعه قطعاً صغيرة حلقاً وتبله بالملح الناعم ودعه في هذا النقيع ساعتين حتى تصفي الماء منه وصفه ونشفه على خامة وتبله بالبهار والزيت والخل وقليل من الفلفل الاحمر وقدمه مع لحم البقر بهيئة كرنيشون

الكرفس بزوم اللحم المحضر

خذ من الكرفس ما لا يكون قاسياً وقطعه بطول ١٠ سنتيمترات وارفع عروقه الخضراء والقاسية واقطع جذوره قطعاً حادة الراس واقشر قشرته بغلظ نصف سنتيمتر واغسله وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق وبرده بالماء البارد وارفع اوراقه ونظف عروقه من الداخل بدون ان تفصلها من اصله واغسله مراراً وصفه واربطه حزماً وضعه في طنجرة ومعه ٣ سيلترات من المرقة و٢ من الماء و١ من الدهن المنفس المقشوط من المرقة . باقة مزينة و٥٠ جراماً من البصل و٥٠ جراماً من الجزر وقبضة من الملح و١

من البهار وغطه بطلحية ورق وغط الطنجرة بغطاها واطبخ على نار هادئة ساعتين ومتى تحققت النضج صف ونشف في خامة وصف على قصعة فتضع اولاً ٣ ثم ٢ والاخير فوقها وسقه بصالصة برنسس على الطرز الآتي: ضع في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن و٣٠ من الطحين واطبخ ٣ دقائق على النار بينما تحرك حتى يتبقى ٤ دسيلترات وصف بالمصفاة وضع الصالصة وقدم

الخس بزوم اللحم المحضر

خذ من الخس افضله وارفع اوراقه القاسية وقشرته الصفراء اغسله وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم برده بالماء البارد واكبس عليه حتى تصفي الماء منه تماماً وشق كل خسة شطرين وتبل بالملح الكافي واربط كل قطعتين معاً وصفها في طنجرة واغمرها بالمرقة واضف دسيلترين من الدهن المفقس المقشوط عن المرقة و باقة مزينة و بصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل وغط بطلحية ورق واطبخ ساعتين على نار هادئة فاذا نضجت صفها على الخامة وفكها من الخيط واقل كل قطعة وارفع نصف الارومة واطو الاوراق بحيث يتكون عنها مربع من ٦ سنتيمترات على ٤٠ سانتيمتراً وصفها اكليلاً على القصعة وسق بنحو ٨ دسيلترات من زوم اللحم المحضر بعد ان تختر وتبقي منه ٤ دسيلترات

غيرها

خذ الخس واغسله مراراً وذبله بضعة دقائق في الماء الغالي وغطه بالماء البارد ثم صفه واعصره واحدة واحدة لاخراج الماء منه ورش في داخله قليلاً من الملح واربطه محكماً كيلا ينفصل اثناء الطبخ ورتبه بجانب بعضه البعض في طنجرة قد وضعت فيها شراحي مملح الخنزير واضف اليه جزرة و بصلة و باقة مزينة وغطه بشراحي المملح وورقة مدهونة بالسمن

وسقه بالماء السخن او بالمرقة واطبخه ساعتين على نار ين ومتى نضج صفه وعرقه بالسكين وضعه على قصعة واغمره بالزوم المحضر او بالصالصة الاسبانيولية المختثرة

الخس المحشو

خذ الخس وذبله وصفه وابعد الاوراق اخراجاً لما في داخلها واجعل مكانه حشوة كبيبات سميكة واربط الخس بخيط واطبخه في طنجرة ومعه شراحي المملح وباقة مزينة ومرقة او مرقة مختثرة فاذا نضج صفه وتكون صالصته من زوم طبخه بعد ان تختثر هذا الزوم قليلاً وتصفيه بمنخل حرير

الجزر

خذ ٨٠٠ جرام من الجزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد وافشره بخرقة واقطع ما كان اخضر في راسه وشيئاً من اصله وقطعه وضعه حلقاً في طنجرة واضف اليه نصف دسيلتر من الماء و ٣٠ جراماً من السمن وقبصة من الملح و٥ جرامات من السكر وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على نار هادئة وارفع الجزر عن النار حيناً بعد حين ليكون النضج متساوياً وعقد بصفاري بيض ونصف دسيلتر من الكريما و٢٥ جراماً من السمن (راجع عقيدة البيض) ونصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

الجزر بالكريما

خذ الجزر ورققه وذبله بالماء الغالي وقطعه على ما تشاء حلقاً او قضباناً او شراحي بالهيئة التي تراها وقله بالسمن والملح والبهار وسق بالحليب وقليل من الكريما حتى اذا نضج عقد بصفار البيض واضف اليه شيئاً من البقدونس المفروم وقطعة من الزبدة الطرية وقبصة من السكر

اللفت بالسكر

خذ اللفت واقشره واغسله وصفه وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفه وضعه في مقلاة فيها ١٥ جراماً من السمن واقل بها اللفت حتى يحمر ثم صفه ثانية وضعه في مقلاة فيها ٦ دسيلترات من زوم اللحم المحضر و ٥ جرامات من السكر واطبخ على نار هادئة ومتى نضجت ارفعه وضعه وسقه بمرقته

اللفت

خذ اللفت وقطعه بهيئة راس الثوم والاجاص او ذبله بالماء الغالي نزعاً لحرافته واقله بالسمن ورش عليه ملعقة من الطحين وسقه بالمرقة ومتى نضج عقده بعقيدة صفار البيض المحلول بالكريما واضف قطعاً من الزبدة تذوبها شيئاً فشيئاً ثم اضف قبصة من السكر ذلك بدلاً من الطحين ان تقدمه بالمخمليه ويحضر اللفت ايضاً بالخردلية بان تضيف اليه عند التقديم ملعقة من الخردلية

اللفت مجلداً

خذ اللفت وقطعه بهيئة راس ثوم وذبله بالماء الغالي وضع في طنجرة ملعقة سكر ناعم وقطعة من الزبدة قدر نصف بيضة وقليلاً من الماء لاجل تذويب السكر وحركه على النار حتى يحمر ثم ضع اللفت واقله حتى يحمر ثم اضف اليه ملعقة من الاسبانيولية او ملعقة من زوم اللحم المحضر او مرقة وعند عدم وجود الاسبانيولية رش عليه طحين وسقه بزوم اللحم جيداً ومتى نضج صفه

عصير اللفت

خذ اللفت الجيد وقطعه وذبله بالماء الغالي وضعه في طنجرة ومعه

قطعة من الزبدة وكمية كافية من المرقة حتى تغمره فاذا نضج صفه بمنخل شعر وضع هذا العصير في طنجرة واحفظه سخناً واضف اليه اولاً قليلاً من السكر ثم ملعقة من الخملية وعند عدم وجودها عقد بصفار البيض وقطع من الزبدة الطرية ويستعمل هذا العصير ايضاً زينة تحت كستلاتة الغنم ومع جميع اشكال الاطعمة

الفول بالروليت

خذ ليتراً واحداً من الفول واخرج القشرة الصغيرة التي على راسه واغسله وذبله في ٣ ليترات من الماء وقبصة من الملح ومتى نضج ضعه في طنجرة ومعه ٥ جرامات من السمن واضف ١٥ جراماً من الطحين وحرك ٣ دقائق على النار ثم عقد بصفاري بيض ونصف دسيلتر من الكريماو ١٥ جراماً من السمن و٤ جرامات من السكر وضع الفول بالصالصة ومعه ملعقة صغيرة من الصعتر المفروم وامزج وقدم

غيرها

يؤكل الفول اخضر ويخناء واذا كان صغيراً يقطع راسه ويسلق على ما هو واذا كان كبيراً فقه من قشره واسلقه بالملح كاللوبيا الخضراء وضعه في طنجرة ومعه قليل من السمن وقبصة من الطحين وقليل من الصعتر مفروماً والبهار والملح والمرقة وضعه على النار فاذا غلي عقده بنحو ثلاثة صفارات بيض محلولة في الكريما

الحميضة

خذ الحميض ونقه واغسله واسلقه بالماء الغالي وصفه على منخل وافرمه وحضره كالاسبانخ فاذا كان فطارياً حضره بدهن الطائر وزوم الفخذ او بصالصات اخرى وسواء كان فطارياً او صيامياً تبله بالملح والبهار

البصل مجمداً او مجلداً

ان البصل مجلداً كان او محشواً او عصارة يستعمل زينة لقطعة لحم او نخذ مشوي او كستلاتة

خذ ١٢ بصلة متعادلة الحجم واقطع شيئاً من راسها وآخرها وضع في طنجرة شيئاً من السمن وضع فيه البصل من جهة راسه واضف ملعقة من السكر الناعم وقدحاً من الخمر الابيض او من المرقة واطبخ بحيث يصير مجلداً وقله حتى يجمد من كل جهاته وصفه على قصعة وضع في مرقته ملعقة من الاسبانيولية وعند عدم وجودها ضع نصف ملعقة طحين محلولاً بقليل من المرقة ولا تدعها تغلي وصب هذه الصالصة على البصل

عصير البصل

خذ نحو ٣٠ بصلة واقطع اطرافها ونقها وقطعها قطعاً واقلها بالسمن والملح والبهار فاذا احمرت سقها بزوم اللحم المحضر بمرقة ونصف قدح من الخمر الابيض وخثرها وصفها بمنخل خاوية وهذا العصير يستعمل زينة

الشمندر بالفرن

خذ من خيار الشمندر وضعه بالفرن عند اقفاله نحو سبع ساعات تلك طريقة مفضلة على سلقه بالماء فتصير منه سلطة فاخرة اذا قطعته وتبلته كسائر انواع السلطة واضف اليه حشائش ناعمة و بصلة مسلوقة بالماء

الشمندر مقلياً

خذ بصلة وراس ثوم وافرمها ناعماً واقلها بالسمن وضع فوقها الشمندر قطعاً وحركه لحظة ورش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة من الخل وملحاً وبهاراً وقليلاً من البقدونس المفروم واغل ١٠ دقائق وقدم

يخنا الزيتون

ضع في طنجرة قطعة من الزبدة الطرية وذوبها واقل فيها بقدونساً وسيبولاً مفروماً ناعماً ثم اضف شيئاً من الزيتون تكون قد عريته من النوى وابقيته عَلَى هيئته الاصلية وسق بزوم اللحم المحضر او بالمرقة المختثرة والخمر الابيض ودعه ينطبخ على نار هادئة حتى ينضج

الكماية بالخامة

خذ الكماية واغسلها بالماء ثلاثاً واخرج بالسكين ما تخلل قشرها من التراب ونظفها جيداً وضعها في طنجرة فيها قليل من دهن الخنزير او مبروش شحمه والخمر الابيض وورقة غار وملح ولا تدع المرقة تغمرها وارفعها عن النار حيناً بعد حين ثم غط الطنجرة واطبخ ٢٠ دقيقة وصفها وتحتها خامة مطواة

يخنا الكماية

خذ الكماية وحضرها على ما ذكر واجعلها يخنا بالاسبانيولية اوالالمانية ومتى نضجت اقشرها خفيفاً وقطعها حلقة سميكة واضف الى الصالصة كمية من عصير الليمون وقطعاً من الخبز مقلية بالسمن مقطعة على هيئة قطع الكماية

وعلى هذه الطريقة تحضر الكماية المعدة لزينة الجلاتين والفطائر فيقتضي ان تقشرها خفيفاً وتفرمها وتسحق قشرها ناعماً وتضيفه الى الحشوة ولكن اذا استعملت للزينة قطعة من اللحم كبيرة فلا تقشرها البتة

الكماية على المصبع

خذ الكماية ونظفها وتبلها خفيفاً بالملح والبهار وقبصة من الصعتر والغار مفرومين ناعماً ولفها بشرحية مملح الخنزير بار بع اوراق موضوعة فوق بعضها البعض حتى تحفظ الكماية تابلتها واغمس كلاً من الاورق المذكورة

بالماء البارد وضعها فوق المصبع كانك تشوي بطاطة او كستنا ودعها تشوى ساعة ثم ارفع الاوراق الاولى وقدمها بلفافتها الاخيرة

مخلوطة الخضرة

خذ من الجزر ١٠٠ جرام وقطعها قطعاً مربعة و٤٠ جراماً من اللفت مقطعاً كذلك و١٠٥ جرامات من الهليون والطرف الاخضر منه مقطعاً كالهليون للبزيلا و١٠٠ جرام من البزيلا و١٠٠ جرام من اللوبيا الخضرا مقطعة مربعة كاللفت والجزر واسلق هذه الخضر كلاً لوحدها في ليتر من الماء و٤ جرامات من الملح ومتى نضجت صفها على خامة واصنع في طنجرة صالصة ٢٠ جراماً من السمن و١٠ من الطحين وسقها بدسيلترين من المرقة واضف من الملح قبصتين والسكر ٢ واطبخ ١٠ دقائق ثم عقد بصفاري بيض ودسيلتر من الكريما وضع الخضرة كلها في الطنجرة وامزجها بالصالصة واحذر من ان تهرسها وقدم

سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتحضير مخلوطة الخضرة ودع الخضرة تبرد ثم ضع في قعر القصعة اللوبيا الخضرا كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً كل صنف لوحده كباقات مشكلة على ما يأتي : باقة جزر · باقة بزيلا · باقة لفت · باقة هليون · ثم باقة جزر · باقة بزبلا · باقة لفت · باقة هليون وما زاد في البزيلا والهليون ضعه فى الوسط وفوقه ملعقة من رافيكوت المفروم وقدم بعد ان تتبله بالزيت والخل

القسم الثامن

في البيض

الفصل الاول

البيض المبرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليتراً ونصفاً من الماء واغلي حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغط الطنجرة بغطاها ودعها دقيقة واحدة على النار ثم اخرج الطنجرة وبعد خمس دقائق نشف البيضات وقدمها

غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي دقيقتين لا غير وارفع الطنجرة عن النار وغطها وضع البيضات في داخلها دقيقتين ونشف وقدم على خامة

غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي وارفع الطنجرة عن النار وغطها ودع البيضات فيها ٥ دقائق

البيض المسلوق رخواً

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضعها بالماء البارد تسهيلاً لتقشيرها ومتى قشرتها ضعها في الماء الفاتر كي تستمر سخنة وقدمها اما بزوم اللحم او بصالصة البيضاء وصالصة البنادورى او صالصة رافيكوت

البيض مقلياً بالصحن

ضع صحناً على النار وضع فيه ٢٥ جراماً من السمن ونصف قبصة ملح وقبصة بهار واقشر ٦ بيضات طرية ورش فوقها نصف قبصة ملح وقبصتي

بهار واقل عَلَى نار هادئة وغطها بغطا من حديد فوقه النار واقل ٥ دقائق ومتى جمد الزلال قدم

البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرها في صحن ورش عليها قبصة ملح و ٣ قبصات بهار وضع في مقلات النجة ايكتو جرام من السمن ودعه على النار حتى يسمر وصب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة واطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردها على النار نصف دقيقة وصبها في القصعة واغل في المقلاة ملعقتين من الخل وخثرهما حتى تصفيا ملعقة واحدة وصبها عَلَى البيضات وقدم

البيض بالحشائش الناعمة

ضع في طنجرة ايكتو جرام ١ من السمن واضف ٦ بيضات طرية ونصف دسيلتر من الحليب وقبصة من الملح وقبصة من البهار وضع البيضات على النار واخفقها جيداً ومتى اخذت تجمد ارفع الطنجرة عن النار وحرك دقيقتين ثم اضف نصف ملعقة من البقدونس المفروم وقدم عَلَى قصعة بقطع الخبز المقلية . وقس عليه البيضات بالهليون والكماية والفطر والجنبون وزوم اللحم المحضر وضع الخضرة في القدر قبل ان تضع البيضات

البيض بالجبن

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ جراماً من الجبن المبروش وواصل العمل على ما ذكر وقدم

غيرها

خذ البيضات وزنها وزن قطعة من الجبن تعادل ثلث البيضات وزناً وقطعة من السمن تعادل سدس البيضات وزناً واكسر البيضات في مقلاة وضع فيها الجبن المبروش والسمن وقليلاً من البهار وضع المقلاة على النار

وعالج ذلك على ما عالجت البيضات بالحشائش الناعمة

البيض المقلي

ضع في مقلاة زيتاً كافياً لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذالزيت في الغليان اكسر البيضات في صحن وادر المقلاة الى نحو قبضتها وصب البيضة في القلية واقلبها على نفسها بملعقة خشب اي اقلب الزلال على الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيراً وهكذا عالج كل بيضة لوحدها وكلما اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها سخنة ثم صفها اكليلاً على قصعة وقدم . ولك ان تغطيها بالصالصة البهارية او صالصة البنادوري او الطليانية السمراء ويستعمل البيض المقلي زينة وخصوصاً للدجاج المحمر

البيض محشواً

خذ ١٢ بيضة مسلوقة واقطع الثلث من طولها واخرج الصفار ولا تمس البياض وضع الصفار في هاون واضف اليه ثلاثة صفارات من البيض النيء وانشايات مفرومة وطرخوناً وسيبولاً مفرومين وقليلاً من لب الخبز والبهار واسحق ذلك كله في الهاون واحش هذه الحشوة بياض البيضات وسد البيضة بما قطعته منها وهو نحو ثلثها طولاً وضع ما تبقى من الحشوة في قعر الطنجرة وضع فيه البيضات وسقها بالسمن المفقش واطبخ ساعة بالفرن او بين نارين

البيض محمراً

ضع صحناً على النار وذوب فيه سمناً تمزجه بمسحوق الخبز وصفارات بيض وقليل من البقدونس والسيبول المفرومين ناعماً والملح والبهار وحمر على نار هادئة واكسر فوق هذه الطبخة بيضات تتبلها بالملح والبهار ودعها تنطبخ برفق وامرر فوقها مراً خفيفاً صفيحة محماة وقدمها سخنة ويكون صفار البيض رخواً

البيض بالحليب

خذ ٦ بيضات وحل صفارها وزلالها بليتر من الحليب المحلى بقليل من السكر واضف شيئاً من ماء الزهر٠ وصف بالمصفاة في قصعة وجمدها بحمام ماريا بين نارين نحو ربع ساعة او بالفرن و يحضر البيض بالقهوة او بالشكولاته

البيض المخفوق بالسكر والحليب

خذ نصف ليتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واضف اليه ملعقتين من السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة الليمون الحامض او بدبس خروب اميركا٠ وخذ البيض المخفوق والقه ملعقة ملعقة في الحليب المغلي وقلبه واسلقه حتى ينضج من الجهتين وارفعه ودعه يجف على مصفاة وفي هذه الاثناء خذ ما عندك من صفار البيض وحله في ما تبقى من الحليب واضف السكر عند الاقتضاء وحل جيداً وضع هذه الكريما على النار وحرك ورش بملعقة خشب ومتى سمكت اخرجها من النار ولا تدعها تغلي وصفها بالمنخل وصبها على البيضاء بعد صنعها بهيئة اهرام٠ ولك ان تقدم هذا الشكل سخناً بالبرتقال والليمون الحامض والقهوة وخروب اميركا والعنبري

البيض المقلي بصالصة البنادورى

خذ مقلاة وضع فيها ٣ ملاعق من الزيت وملها الى الامام ليتجمع الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حمي الزيت اكسر بيضة طرية وتبل بقبصة من الملح والبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيه واقلب وصف حالاً وبمثل ذلك عالج ما عندك من البيض فانما البيض يقلى كل واحدة منها لوحدها ويجب ان يكون الصفار مائعاً في

البيض المقلي بالماء الغالي ورش عليه من الملح قبصة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٣ دسيلترات من صالصة البنادورى

البيض الملقى بالماء الغالي بالزوم المحضر بالهندبا

خذ طنجرة وضع فيها ماء وقبصة من الملح ونصف دسيلتر من الخل حتى اذا غلي الماء اكسر فيه ٦ بيضات وغط الطنجرة وبعد دقيقتين اخرجها عن النار فاذا غطى البياض الصفار بطبقة جامدة تكون البيضة قد نضجت وخذ قصعة فيها ليتر ونصف من الماء الفاتر وارفع بملعقة مثقوبة كلاً من البيضات وابقها بالماء الفاتر واتركها ١٠ دقائق وصف ثم قطع من البياض ما كان خارجاً حتى يكون للبيضة الهيئة البيضاوية وضعها في القصعة وقدمها بنحو ٦ دسيلترات من زوم اللحم المحضر المختر ورش على كل بيضة قبصة من القرنفل ومثل ذلك يقدم البيض بالهندبا والحميض والخرشوف او الفطر او الهليون وكل عصير صيامياً كان او فطارياً

البيض المسلوق بالحميض

خذ الماء واغله وضع فيه ٦ بيضات وغط الطنجرة ودعها تغلي ١٠ دقائق ولا تزد عَلَى ذلك لكي لا يسود الصفار وينفصل البيض واذا نضج البيض برده واقشره وضعه في الماء وصفه ونشفه واقطع كل بيضة قطعتين طولاً وضع في القصعة ٦ دسيلترات من الحميض محضرة عَلَى ما ذكر في باب الزينة وضع قطع البيض على الحميض

البيض بالبصل

خذ ٣٠٠ جرام من البصل المنقى واقطع كل بصلة قطعتين وانزع طرفيها ثم قطع ما تبقى شراحي وذبل ٥ دقائق بالماء الغالي وصف وضع في طنجرة ٤٠ جراماً من السمن واضف البصل وحرك عَلَى النار بملعقة حتى يحمر واضف ٢٥ جراماً من الطحين و٦ دسيلترات من المرقة وقبصة

من الملح ومثله من البهار وحرك على نار هادئة ٢٠ دقيقة

غيرها

حضر البصل على ما تقدم واقله بالسمن واضف اليه ملعقة طحين وسقه بالحليب او بالمرقة ومتى احمر البصل وذاب السمن خذ من البيض المسلوق بياضه وقطعه قطعاً وضعها في عصير البصل المذكور ولا تدعها تقلى وصفها وضع صفار البيض فوقها

العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبصات من الملح و٣ من البهار ونصف ملعقة من البقدونس المفروم واخفق بشوكة الى ان يمتزج البياض بالصفار وضع في المقلاة والنارقوية ٩٠ جراماً من السمن وحركه حتى يذوب ولا يحمر ومتى حمي صب فوقه البيض وحركه بالشوكة لينضج نضجاً متساوياً ومتى اخذ يجمد هز المقلاة واطو حافتي العجة على بعضهما كي تأخذ هيئة بيضاوية وضعها قليلا فوق النار حتى تحمر ثم صبها في القصعة

تنبيه . اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق والتابلة والنضج وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتتوقف صلاحيتها على ثلاثة . اولا ان لا يزيد بيضها على ١٢ واذا كان عدد المدعوين كثيراً اصنع قدرين او ثلاثاً . ثانياً للعجة مقلاة خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً لا تخفق البيض طويلا فاذا زدت في الخفق عكست البيضات فلا تكون العجة حسنة الطعم ولا حسنة اللون

العجة بمملح الخنزير

خذ من المملح الصغير ايكتو جرام وذبله بالماء الغالي ٥ دقائق ثم برده ونشفه واخرج جلدته وقطعه قطعاً صغيرة تضعها في مقلاة في ١٥

جراماً من السمن واقلها حتى تحمر وضعها في ٦ بيضات مخفوقة على ما ذكر في العجة بالحشائش الناعمة واضف قبصة من الملح ومن البهار وضع المملح في البيضات المخفوقة واختم العمل كالعجة بالحشائش الناعمة

العجة بالجنبون

خذ ابكتو جرام من الجنبون الهبر المسلوق وقطعه قطعاً مربعة واضف الجنبون الى البيض المخفوق ومعه قبصة من الملح و ١ من البهار واصنع العجة على ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة

العجة بالجبن

خذ من الجبن ٢٠ جراماً وقطعها قطعاً بحجم سنتيمتر مربع وحضر العجة على ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة بدون بقدونس وتبل بقبصة من الملح و٣ من البهار واضف الى البيض المخفوق ٣٠ جراماً من الجبن المبروش وضع في المقلاة واصنع العجة وقبل ان تطويها عَلَى نفسها رش في داخلها ما تبقى من الجبن واطو الحافتين وقدم

العجة على الطريقة البستانية

خذ ٣ سيبولات وافرم الابيض منها فرماً ناعماً ثم افرم قبصة من الكزبرة والطرخون وقليلاً من الثوم والجرجير واضف ذلك كله الى العجة التي حضرتها واختم العمل كعجة الحشائش الناعمة

العجة بالحميض والاسبانخ والبنادورى الخ

ان العجة بالحميضة والاسبانخ والبنادورى وعصير الطائر او الصيد حكمها حكم عجة الجنبون على انه قبل ان تطوي حوافيها ضع في داخلها ملعقة من العصير او الخضرة وسمها اذ ذاك باسم ذلك العصير او هذه الخضرة

العجة بالكماية

حضر هذه العجة على ما ذكر من الطرق المتقدمة وقبل ان تطوي حوافيها ضع في داخلها قليلاً من يخنا الكماية المقطعة قطعاً صغيرة والمعقدة بالاسبانيولية المخثرة واطو بحيث تستر الكماية وصف على قصعة واضف زينة قطعاً من الكماية في الاسبانيولية ٠ وقس عليه عجة الفطر

العجة بالطون

خذ حليب (هلام) شبوطتين وذبله بالماء الغالي والملح ٥ دقائق وخذ من الطون الطري والمنقوع حديثاً قدر بيضة وافرمه مع الحليب واضف اليه اشالوتة واحدة مفرومة ناعماً وضع ذلك كله في مقلاة في قطعة من الزبدة حتى اذا ذابت الق في المقلاة ١٢ بيضة مخفوقة وعالج على ما تقدم وصف العجة على قطعة ساخنة وقدم بالمتردوتل المضاف اليها عصير ليمونة حامضة

العجة بالسكر

خذ البيضات واكسرها واخفقها واضف اليها السكر الناعم لكل ٣ بيضات ملعقة وقطعاً من الزبدة واخفق ايضاً حتى يرغو البيض قليلا وعالج على ما تقدم الا انه يقتضي ان تكون النار هادئة لان السكر يحرق العجة اذا كانت النار قوية ومتى قلبت العجة على القصعة رش عليها السكر واحم راس شيش من حديد ونقش العجة نقشاً مثلث الزوايا

عجة بالمربى

حضرها كتحضير العجة بالسكر ومتى ادرت المقلاة الى الجهة المقابلة قبضتها ضع في داخل العجة ملعقتين من المربى الذي تختاره كمربى الخوخ والاجاص والمشمش والعليق الخ وابرم العجة واقلبها على القصعة وجلدها كالعجة بالسكر

العجة بالرم

حضرها اولاً كالعجة بالسكر مضيفاً الى البيضات بينما انت تخفقها قدحين من الرم فاذا نضجت العجة صبها على قصعة ساخنة كثيراً ورش عليها السكر وسقها بنحو ٣ اقداح من الرم وقدم

العجة منتفخة

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها عن صفارها وامزج بالصفار ٤ ملاعق من السكر الناعم ونصف قشرة ليمونة حامضة مفرومة ناعماً ولك ان تأخذ بدلا من الليمون ٦٠ جراماً من سكر خروب اميركا و٣ او ٤ معكرونات واخفق واصنع عجينة كعجين البقسماط واخفق زلال البيض وامزجه بالصفار خفيفاً ولا تكسره كثيراً وضع قصعة عَلَى النار وضع في قعرها السمن وصب فيها العجة بهيئة حجر ورش عليها السكر واطبخها بالفرن او عَلَى الملال الاحمر مدة ٨ دقائق وعلى كل حال متى رأيت العجة انتفخت واحمرت قدمها بدون تأخير

القسم التاسع

في العجائن

الفصل الاول

المعكرونة بالايطاليانية فطارية او صيامية

ضع في طنجرة ليتراً ونصفاً من الماء وخذ ٢٠٠ جرام من المعكرونة الفاخرة واسلقها وتبلها بقبصة من الملح و٢ من البهار واطبخ برفق ٢٠ دقيقة وصف بالمصفاة واحذر ان يبقى شيء من الماء وامسح الطنجرة ورجع المعكرونة ومعها دسيلتران من المرقة

واطبخ على نار هادئة حتى تشرب المرقة تماماً وابرش ١٠٠ جرام من الجبن وضع نصفها في الطنجرة وامزج بينما انت تحرك الطنجرة وتشلي حتى اذا مزجت النصف الاول اضف الثاني ومعه ٣٠ جراماً من السمن ولدسامة ولذة المعكرونة يجب ان تذوب الجبن جيداً واذا مصلت الجبن بسبب صلابة المعكرونة اعيدها الى النار واضف اليها دسيلتراً من المرقة وحركها دقيقة وذق التابلة ولا بد للمعكرونة من ان يكون طعمها ظاهراً واما الصيامية فتكون بالحليب بدلاً من المرقة والكمية واحدة

المعكرونة محمرة

حضرها على ما حضرت المعكرونة على الطريقة الطليانية وخذ صحناً من النحاس وضع في قعره طبقة من السمن رقيقة ثم املأه معكرونة وصفها بهيئة قبة بعلو ٦ سنتيمترات ورش عليها ٣٠ جراماً من الجبن المبروش ونصف ملعقة من مسحوق الخبز وذوب ١٥ جراماً من السمن وصبها على المعكرونة وضعها على نار هادئة وغط الصحن بصفيحة من حديد والنار فوقها قوية فتنضج المعكرونة في ١٠ دقائق . وتحمر المعكرونة على الطليانية صيامية ايضاً بتبديل المرقة بالحليب على ما ذكر في المعكرونة على الطليانية

الارز على طريقة مناجر

خذ ايكتو جرامين من الارز واغسله وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وبرده وصفه على المصفاة وخذ ايكتو ٣ من الصدر الهبر وقطعه قطعاً واقله بالطنجرة بعد ان تكون نظفتها جيداً ومتى احمر المملح اضف ٦ دسيلترات من المرقة و٥ قبصات من البهار واطبخ ٢٠ دقيقة بينما تحرك الارز بالملعقة كيلا يلتصق واخرجه من النار واضف اليه دسيلترين من صالصة البنادورى وحرك بالملعقة ثم ضع الارز في قصعة وزينه بالمقانق مصفوفة حوله وقدم

كبيبات العجين بالحليب

ضع في طنجرة ٥ دسيلترات من الماء و٣٠ جراماً من السمن وقبصة صغيرة من الملح و٢ من البهار واغل واضف ١٥٠ جراماً من الجبن المبروش وحرك دقيقة على النار ثم ارفع عن النار واضف ٣ بيضات الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً وقسم هذه العجينة كتلاً بقدر حبة الزيتون واسلق ٥ دقائق في الحليب الغالي وصف عَلَى مصفاة وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و٤٠ من الطحين وسق بالحليب الذي استعملته لسلق الكتل واطبخ ربع ساعة عَلَى النار بينما تحرك وصف بالمصفاة وضع في قعر طنجرة طبقة من الكتل ورشها بالجبن المبروش وصب طبقة من الصالصة واملأ الطنجرة طبقة من الكتل وطبقة من الجبن وطبقة من الصالصة حتى تمتلئ واختم بطبقة من الجبن وحمرها في الفرن وقدم

القسم العاشر

في الاشكال السكرية وانواع السنبوسك والاقراص والفطائر

الفصل الاول

البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكسر فيها ٤ بيضات تضيف اليها ١٥٠ جراماً من السكر الناعم و٦ دسيلترات من الحليب ونصف قبصة من الملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كله جيدا بشوكة كخفق العجة ثم صفه بالمصفاة وصبه في قصعة من الفخار واغل ١٥ دسيلتر من الماء في طنجرة وضع فوق

الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفيحة من حديد فوقها طبقة من النار واطبخ ٢٠ دقيقة او اكثر حتى يجمد البيض ثم اخرجه من النار ودعه يبرد واحم صفيحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكراً ناعماً وجلدها بالصفيحة الحامية ومرّ ها على سطحها مراً خفيفاً بحيث يذوب السكر ويسمر

البيض بالحليب والقهوة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وضع في ابريق ٥٠ جراماً من البن المدقوق واغل ليترين من الماء وصبها على القهوة وصف مرتين· وضع ٤ دسيلترات ونصفاً من الحليب لاغير واضف القهوة و ٣٠ جراماً من السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب والبرتقال

البيض بالحليب والشكولاته

حضره عَلَى ما تقدم من البيض بالقهوة ولكن بدلاً من القهوة خذ ٢٠٠ جرام من الشوكولاته وحلها بالحليب

التفاح بخبيصة المشمش

خذ من التفاح كيلو ١ و ٥٠٠ جرام واقطع كل تفاحة اربعة اقسام وارفع القشرة واللب الذي فيه البزر وقطع التفاحات صفائح بحجم نصف سنتيمتر وضع في مقلاة على نار قوية ايكتو جرامين من السمن و ١ من السكر الناعم وضع التفاحات واطبخ ربع ساعة بينما تشلي دائماً حتى تنضج وحضر ٢٤ قطعة من الخبز الافرنجي وقطعها صفائح بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٣ وغلظ ٢ واقل هذه القطع بالسمن حتى تحمر من الجهتين وغط كل قطعة بمليمترين من مربى المشمش وصفها اكليلاً في قصعة الواحدة فوق الاخرى وزين الوسط بمربى التفاح وغطه بطبقة من مربى المشمش وضعها بالفرن على نار هادئة حتى تحمر

غيرها

خذ ١٢ تفاحة واقشرها واقطعها اربعًا وارفع ابها وضعه في طنجرة في قليل من السمن والقرفة وقدح ماء وغط الطنجرة وضعها على نار هادئة واطبخ التفاحات ولا تحركها ومتى ذابت امزجها كي تصنع منها ضربًا من العصير واضف اليها السكر (لكل ٥٠٠ جرام من التفاح تضع ٢٥٠ من السكر) وخثر بينما تحرك الكي لا يلتصق التفاح بالطنجرة وهكذا حتى تتخذ هذه الخبيصة قوامًا وقطع لب الخبز قطعًا رقيقة بعرض اصبعين وطول القالب وزين قعر هذا القالب ودائره بقطع الخبز بعد غمسها بالسمن المذوب وضع في الداخل خبيصة التفاح وبينها طبقات من خبيصة المشمش ليزداد الطعام دسامة ومتى امتلأ القالب غطه بقطع الخبز وضعه نحو ٢٠ دقيقة اما على ملال النار واما بالفرن على نار هادئة ومتى احمر قلب القالب قدم

التفاح بخبيصة المشمش على الطريقة الروسية

خذ بقسماطًا وزين به قعر القالب ودائره وخذ من قطع التفاح التي طبختها وقد بردتها وزين بها القالب في داخل البقسماط واملأ وسطه من خبيصة التفاح وطبقة المشمش ممزوجة معًا او من خبيصة المشمش لا غير ويصنع هذا الشكل بالاجاص والكمثرى والمشمش بدلاً من التفاح . ولك ان تملأ الخلو الكائن بين البقسماط بالكريما المخفوقة او جبن بافاريا وغيره

عوامات التفاح

خذ ٣ تفاحات كبيرة واصنع منها ٢٤ زنكلة وانقرها اخراجًا للب والبزر واقشرها وقطعها عرضًا وضعها في قصعة ومعها نصف دسيلتر من العرق و ٣٠ جرامًا من السكر الناعم وامزج التفاحات بالعرق والسكر

واحذر من ان تكسرها وقبل ان تقدمها بنصف ساعة صفها على خامة وامسحها جيداً والا فلا تلصق العجينة عَلَى التفاحات · وخذ ٣ دسيلترات من عجينة القلي وضع في مقلاة كيلو ١ و٥٠٠ جرام من الشحم او الدهن وحم ومتى حميت القلية ضع المقلاة على حافة الموقد واغمس كلاً من قطع التفاح في العجينة والقها بالقلية والنار قوية فاذا جفت العوامات ضعها عَلَى خامة ورش السكر عَلَى جهتيها وصفها على قصعة مزينة بخامة · واذا تبقى خيوط عجين حولها افطعها بالمقراض حتى لا تكون العوامات مدورة الشكل

التفاح المنقوع بخبيصة التفاح والمشمش

خذ التفاح واقشره وانقره وقطعه قطعاً وانقعه نحو اربع ساعات في قصعة بالسكر والقرفة المسحوقين ونصف قدح من العرق وعصير ليمونة حامضة ثم صفه وضعه في مقلاة مربى التفاح والمشمش ممزوجين معاً وصف قطع التفاح حول المربى المذكور وفوقه بحيث تكون بهيئة قبة وقبل ان تقدم بنصف ساعة ضع المقلاة بالفرن وارقب التفاحات حتى تحمر جيداً

التفاح بالسمن

خذ ٧ تفاحات صحيحة سليمة وانقرها وارفع لبها وبزرها واقشرها ودعها كاملة وخذ مقلاة من الحديد المبيض وضع في قعرها طبقة من السمن ورش عليها قبضة من مسحوق القرفة واملا كل تفاحة من السكر المسحوق وذوب ٤٠ جراماً من السمن ورش على التفاحات هذا السمن المذوب واطبخ بالفرن بين نارين حتى اذا مضى على ذلك ٢٠ دقيقة تحقق النضج وقدم

التفاح بخبيصة المشمش وزلال البيض والسكر

خذ من التفاح كيلو ١ وحضره على طريقة التفاح بخبيصة المشمش واضف ملعقتين من مربى المشمش وصفها قبة في قصعة واخفق ٣ بيضات حتى اذا جمدت اضف اليها ايكتو جرام من السكر الناعم وغط التفاح بزلال البيض بطبقة متعادلة ورش السكر وحمر بالفرن ومتى احمرت التفاحات قدم

التفاحات على الطريقة الانكليزية

خذ ٥ تفاحات جيدة وانزع لبها ولا تشقهن ولا تكسرها وضع سكراً ناعماً وملعقتي ماء في قصعة من فضة وضع فيها التفاحات واملأها من السكر الناعم واطبخ بالفرن وقس عليه طريقة التفاح بالسمن اذ تملأ قلب التفاحات ز بدة طرية حين تخرجها من الفرن وطريقة التفاح بالمشمش هي ان تملا قلب التفاحات من مربى المشمش

التفاحات بالارز

خذ التفاحات واقشرها وعرقها جيداً وانقرها واغلها بزوم المربيات وتكون قد حضرت شيئاً من الارز بالحليب المحلي بالسكر وقليلاً من الملح وقشرة ليمونة حامضة ومتى فتح الارز وجمد صبه في قصعة وصف التفاحات فوقه وضع ذلك كله في الفرن حتى يحمر

عوامات في زلال البيض والسكر

خذ طنجرة وضع فيها ليترين من الماء و٥٠ جراماً من السمن و١٥ جراماً من السكر حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وضع ١٢٥ جراماً من الطحين وامزج جيداً بملعقة خشب وضع عَلَى النار ٤ دقائق بينما انت تحرك بالملعقة كي لا تلصق العجينة واخرج من النار واكسر بيضة

في طنجرة وحرك بملعقة حتى اذا مزجت اضف بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً فاذا جمدت العجينة كثيراً اضف اليها بيضة كاملة او نصف بيضة بحسب الاقتضاء حتى اذا لانت العجينة رش المائدة بالطحين وضع عليها ربع العجينة ورشها ايضاً بالطحين لكي لا تلتصق بالمائدة او بالايدي وقطعها كتلاً (زنكلات عوامات) وصف هذه الكرات على شرائط ورق تكون قد دهنتها بدهن القلية وضع في المقلاة كيلوا و ٥٠٠ جرام قلية وجربها بلب الخبز على ما ذكر في باب القلية وضع المقلاة على حافة الموقد واغمس الشريطة في القلية واخرجها متى انفصلت العوامات عنها وحرك بالمغرفة وقدم المقلاة شيئاً فشيئاً على نار قوية ومتى احمرت العوامات وجفت ضعها على خامة ورش عليها السكر وصفها على خامة وقدم على ما ذكر في شكل عوامات التفاح

العجة بالسكر وزلال البيض والليمون الحامض

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وضع الزلال في صحن من نحاس والصفار في قصعة واضف الى الصفار ايكتو جراماً من السكر الناعم ومبروش نصف ليمونة حامضة وحرك الصفار والسكر ٤ دقائق بملعقة خشب واخفق البياض حتى يجمد ثم امزج الزلال بالصفار بينما تحركه خفيفاً وتكون هذه العجينة جامدة فاذا نقصها حيلها فسدت العجة فضع في قعر صحن بيضاوي الشكل طبقة خفيفة من السمن والق العجينة في هذا الصحن كتلة واحدة وعدلها بالسكين وصفها عالية بقدر الامكان واصنع في الوسط بقبضة الملعقة شقاً من ٣ سنتيمترات على طول الصحن ورش العجة بالسكر الناعم وضع طبقة من الملة السخنة عَلَى صفيحة الفرن وضع العجة فوقها وغطها بصفيحة فوقها النار وتكون قد حميت الفرن قبلا بنصف ساعة و يقتضي ان تكون طبقة الملة سخنة بحيث تكون نارها اقوى

من النار التي على الصفيحة وقدم العجة حال خروجها عن النار بدون ابطاء وخير الطرق في طبخ هذه العجة ان تكون بالفرن فتلك طريقة اسهل

زلال البيض بالسكر والارز

خذ ٥٠ جراماً من الارز واطبخها واقلها كقرص الارز واضف ٤ صفارات بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تعقد ولا تجمد وصبها على ما تحضر وصب الكل في صحن من الفضة او في قصعة توضع على النار ورشه بالسكر الناعم وضع بالفرن حتى اذا انتفخ قدمه في الحال

زلال البيض والسكر بدقيق البطاطا

خذ ٦ ملاعق من دقيق البطاطة ومعها ٤ صفارات بيض واضف من السمن قدر بيضة وقشرة ليمونة مفرومة ناعماً وحل هذا المستحضر في نصف ليتر من الحليب وضعه على النار وحرك حتى اذا ظهر فقاقيع دعه يبرد واضف ٦ صفارات بيض واخفق زلال ٤ بيضات وامزجه بما حضرته وقدم

قرص الارز بالليمون الحامض

خذ ٣٠٠ جرام ارز واسلقها ٥ دقائق في الماء الغالي على ما ذكر في باب الارز وصف ويرد وخذ طنجرة اخرى واغل فيها ١٥ دسيلتراً من الحليب حتى اذا غلي الق الارز في الطنجرة واضف ايكتو جرامين من السكر و ٤٠ جراماً من السمن ومبروش الليمون الحامض ولا تدع الارز يلتصق واذا لصق غير الطنجرة واكسر ٣ بيضات في الارز وامزج جيداً بملعقة خشب وخذ قالباً وادهنه بطبقة من السمن ورش داخله بمسحوق لب الخبز ثم ضع الارز في القالب واطبخ بين نارين ٣٠ دقيقة وفك القالب وقدم

غيرها

خذ ٣٥٠ جراماً من الارز ونقها واسلقها بقليل من الحليب وتبلها بفروم قشر الليمون الحامض الناعم و٦٠ جراماً من الزبدة الطرية وقليل من السكر وكلما سمك سقه بالحليب الغالي ولا تمزج الارز اثناء الطبخ فيقتضي طبخه بدون ان ينهمس ومتى فتح وسمك اضف اليه ٤ صفارات بيض و بيضة كاملة واخفق زلالين من البيض ولا تسمكهما وامزجها بالارز وادهن القالب بالسمن ورش عليه لب الخبز الناعم واملاه بالارز المحضر علىَ ما ذكر واطبخ على الملة السخنة والغطاء فوقه عليه نار خفيفة . ويقدم هذا القرص بالكريما الانكليزية وهي عين الكريما التي تصنع للبيض بالحليب والسكر

عوامات الارز

حضرها كتحضير قرص الارز غير انك تعقد الارز بنحو ٥ صفارات بيض خالية من الزلال وقسم هذا الارز اقساماً كلاً منها بغلظ بيضة الحمام واجعلها كتلاً ولتها بمسحوق الخبز واغمسها ثانية واقلها حتى تصفر وصفها على القصعة مرشوشة بالسكر فوق بعضها البعض صفاً يروق للناظر

قرص سميد بزهر البرتقال المحمر

خذ من الحليب ليتراً ونصفاً وضعه في طنجرة حتى اذا غلي اضف اليه اربعة ايكتو جرامات من السميد و١٥ جراماً من السمن و٣٠ جراماً من السكر الناعم وقبصة صغيرة من الملح والق السميد باليد الواحدة وحرك بالملعقة باليد الثانية حتى اذا امتزج الكل جيداً اطبخ ٢٠ دقيقة على نار ين برفق ثم اكسر في الطنجرة ٤ بيضات واحدة فواحدة وضع ملعقة زهر البرتقال المحمص بالسكر والمسحوق و٥٠ جراماً من السكر الناعم وامزج جيداً

غيرها

خذ كمية من الحليب واغلها والق فيها السميد بحيث تصح سميكة ودعها تنطبخ ٥ دقائق واضف السكر وقليلاً من خلاصة خروب اميركا او مفروم قشر الليمون الحامض و٦ صفارات بيض ذلك لليتر من الحليب واخفق زلالي بيض واخلطها بما ذكر واطبخ اما بالفرن واما بحمام ماريا وادهن القالب سمناً ورشه بمسحوق لب الخبز الناعم

زلابية السكر

خذ قصعة وضع فيها ١٢٥ جراماً من الطحين و بيضة و ربع دسيلتر من الحليب وامزج واصنع عجينة مصقولة ثم اضف نحو دسيلترين من الحليب و٦٠ جراماً من السمن المذوب وقبصة ملح صغيرة و امزج وانت تتجنب التحبيل وضع المقلاة على النار وفيها قدر جوزة من الزبدة فاذا ذابت صب ملعقتين من المزيج كي تغطي قعر المقلاة وحمر هذه الزلابية من الجهتين الواحده بعد الاخرى حتى النضج ورش السكر

غيرها

خذ ليتراً ونصفاً من الطحين وحله بست بيضات وملعقتي عرق و ٢ ماء زهر وحليب وقليل من الملح بحيث يكون هذا المزيج قواماً عصيدة رخوة ودعه يختمر نحو ثلاث ساعات وذوب في المقلاة قدر جوزة من الزبدة او من دهن الخنزير وصب عليه ملعقة من العجينة وابسطها بحيث تغطي قعر المقلاة ولكن تكون طبقة رقيقة واقل على اللهيب و يجب ان تكون النار حول المقلاة لا في وسطها واقلب الزلابية من جهة الى الثانية حتى اذا تحمرت اخرجها ورش عليها السكر وقدمها سخنة

عوامات البيض

خذ ليتراً واحداً من الحليب واغله في طنجرة واضف اليه ٣٠ جراماً من السكر ومبروش نصف ليمونة حامضة واكسر في قطعة ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها واحفظ الصفار للصالصة واخفق الزلال حتى اذا جمد اضف اليه ايكتو من السكر الناعم وامزج السكر بزلال البيض ثم ضع في الحليب المغلي ٦ اقسام من زلال البيض كلاً منها بغلظ بيضة واحذر من ان يلصق بعضها ببعض في الطنجرة وضعها تنضج على حافة الموقد مدة ٤ دقائق واقلب الزلال بالملعقة حتى ينضج نضجاً متساوياً فاذا جمد صفه عَلَى منخل واصنع هكذا الى نهاية الزلال ثم قلب ذلك كله وبرده وصفه صفاً عالياً عَلَى الصحن واصنع صالصة من الحليب وصفار البيض على ما ذكر في قرص الارز واضف اليها ٣٠ جراماً من السكر وغط عوامات البيض بالصالصة وبرد ثم قدم

الكريما بانيتها (في حمام ماريا

خذ من الحليب ما يملأ ١٠ ابار يق صغيرة واغل الحليب وحله بالسكر ومتى اخذ بالغليان اضف اليه قطعة من خروب اميركا او عصره بأية مادة كانت من المواد العطرية على ما يأتي. خذ ٨ صفارات بيض وحلها بينما تصب عليها الحليب شيئاً فشيئاً وتحركها دائماً حتى تمتزج بالكريما جيداً ثم صفها بمنخل حرير وصبها بأباريق (آنية) صغيرة وضع الاباريق في الماء البارد او في الماء السخن ويكون الماء الى آذان الاباريق وضع الطنجرة على النار وغطها بغطاها وضع عليها قليلاً من النار بحيث تستغرق حرارته بخار الماء لا غير وأسع بان يكون الماء الى درجة واحدة من الحرارة في اثناء طبخ الكريما حتى اذا عقدت لا جمدت (وتحقق ذلك اذا هززت الاباريق

مجلدة اللوز

خذ نصف كيلو جرام من اللوز الحلو وعشر لوزات مرة والقهافي الماء الغالي واقشرها وصفها جيداً ثم اسحقها ناعماً في هاون واضف اليها قليلاً من الحليب كي لا يستحيل اللوز الى دهن ومتى سحقت جيداً خذ كمية من الحليب الغالي المحلى بالسكر وحل اللوز بالحليب وصف الجميع بمصفاة او بخامة وانت تكبس بملعقتي خشب الواحدة قبالة الاخرى حتى تستحلب اللوز كله وتكون قد ذوبت نحو ٤٠ جراماً من غراء السمك فصف بمصفاة وامزج بمستحلب اللوز واسكب هذا المستحضر في قالب وضعه في الجليد المسحوق وبعد ٣ ساعات يكون قد جمد جيداً وحان اوان تقديمه فاغمس القالب في الماء السخن وارفعه وانت تقلب مجلدة اللوز على القصعة ولاجل ان تصنعها بالعنبري او شراب الروم اضف قدحين من احدهما. ولك ان تصنع هذا الشكل بالقهوة والفستق الخ او بخرنوب اميركا والليمون الكباد (الاترنج)

القسم الحادي عشر

في المبسوسات

الفصل الاول

الاقراص

اذا شئت ان تصنع قرصاً لستة انفار خذ ٥٠٠ جرام من الطحين الجيد و ٣٢٠ جراماً من السمن وانخل الطحين على مائدة واجعل في داخله جورة تضع فيها ٢٠ جراماً من الملح و ١٠ امن السكر وضع السمن بالجورة ومعه من الماء دسيلتران واجبل فاذا اخذ السمن والطحين بالامتزاج خذ دسيلتراً من

الماء وانضح به العجين وكرر العمل حتى يفرغ وغمس يديك في العجين وافركها بحيث لا يتبقى عليها عجين وخذ العجين واكبسه ومده بيديك عَلَى المائدة حتى اذا اصبح مصقولاً اجعله كتلة ودعها تختمر نصف ساعة ثم خذها واصنعها قرصاً ورققها ونقش دوائرها بالسكين نقشاً يبعد عن بعضه البعض واقلب القرص وضعه عَلَى صينية واكسر بيضة في قصعة واخفقها واستعملها لتذهيب القرص بالمنقاش بحيث يكون البيض متساوياً ولا يتكون منه سمك وتجنب تلوين الاطراف واصنع بالسكين تخطيطاً واحمِ الفرن وضع الصفيحة او الصينية عَلَى الملة الحمراء واخبز نصف ساعة والنار على حالة واحدة فوقه وتحته حتى اذا تحققت النضج قدم

اقراص مرقوقة

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة واجعل في كومة الطحين حفرة من ٦ سنتيمترات وضع في الحفرة ١٠ جرامات من الملح ودسيلتراً ونصفاً من الماء وامزج الطحين بالماء وخذ دسيلتراً آخر من الماء واضفه شيئاً فشيئاً وانت تمزج حتى تصبح العجينة مصقولة ولا تلصق باليد ولا بالمائدة وقطع العجين كرات ترققها بغلظ ٤ سنتيمترات وخذ ايكتوجرامين ونصفاً من السمن ويقتضى في الشتاء خفق السمن ايصلح للتعقيد وضع السمن في وسط العجين ثم رقق السمن والعجين معاً لتكون دائرة من ٣٠ سنتيمتراً واطوِ الاربعة الاطراف على الوسط حبساً للسمن ولكي يتكون مربع ورقق بطول متر ثم اطو ثلثاً واحداً على الوسط والثلث الاخر الى فوق ذلك يسمونه اعطاء دور ودعها تختمر ١٠ دقائق وكرر العمل الى مدة واطو ذلك دوراً ثانياً ودعها تختمر وبعد ١٠ دقائق اعطِ ايضاً دورين ودعها تختمر ١٠ دقائق واعطِ الدور الاخير فيكون جملة الادوار ٥ وبعد ١٠ دقائق من الاختمار ضع القرص بان تجعل كسرة من العجينة واختم على ما ذكر اعلاه

الاقراص بالكريما

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخلها جيداً واجعل في وسطها حفرة تضع فيها ١٠ جرامات من السكر و١٠ من الملح ودسيلتراً من الكريما و بيضتين واضف اخيراً ايكتو ٣ من السمن واخفق واعجن واضف دسيلتراً من الكريما واختم على ما ذكر في هذا الشكل تبدل الماء بالكريما ودعها تختمر نصف ساعة ورقق العجين بغلظ ٤ سنتيمترات واصنع خطوطاً على الخاتمة ونقش كالقرص وذهب واعدد عصابتين من الورق بعلو القرص وادهنهما بالسمن والصقهما حوله واربطها لئلا تنفاش العجينة في خبزها ويكفي لنضجها ساعة حتى اذا اصبح القرص مرناً يكون قد نضج فضع صحناً فوقه مع ثقل وزنه كيلو ودعه يبرد واخرج الصحن وعصابات الورق وقدم ويخبز في الفرن هذا الشكل كسائر اشكال الحلويات

العجينة

خذ من الطحين كيلو جراماً واحفر في وسطه جورة تضع فيها ٥٠٠ جرام من السمن واربع بيضات كاملة وقليلاً من الملح وقدحاً من الماء وامزج من الطحين رويداً رويداً بالسمن والبيض واجمع العجينة واعركها بكف يدك مرتين في الصيف وثلث مرات في ايام الشتاء واذا كان الماء قليلاً للتسقية زد منه شيئاً بحيث تكون العجينة جامدة ويتطلب العجين في الصيف مزيد العرك ثم اجمع العجينة حتى تصير كتلة واحدة وغطها بخرقة العجين ودعها تختمر ساعة ونصفاً ومتى اختمرت قطعها ومدها ورققها بالشوبك على ما تشاء وبهذه العجينة تصنع الفطائر والاقراص والسنبوسك الخ

فاذا شئت ان تصنع فطائر سخنة خذ من هذه العجينة وزين بها

قالباً والصق على العجينة ورقاً من داخل القالب واملأ القالب طحيناً وغط
الكل بغطاء من عجين واخبزه بالفرن ربع ساعة ومتى خبز العجين فرغ
القالب واخرج العجينة المخبوزة وزينها بحشوة اللحم او السمك ٠ واذا شئت
صنع فطيرة على البارد فخذ العجينة وزين بها القالب بعد دهنه بالزيت
ثم احش بشرائح من مملح الخنزير واملأه من اللحم او لحم الصيد اوحشوة
تكون قد اعددتها وغط القالب ولكن دع للغطاء فتحة يخرج منها البخار
وحافظ على العجينه من الخلل واخبز وفك القالب بارداً لئلا تتشقق واذا
شئت ان تصنع فطيرة من الفاكهة فخذ العجينة واجعلها بهيئة تريدها واحشها
بفاكهة الفصل الذي انت فيه والتي تكون قد حضرتها واطبخها قبلا ًبهذه
الطريقة تصنع فطائر الخوخ والتفاح والكمثرى والمشمش

العجينة المبسوسة مرقوقة

خذ نصف كيلو جرام من الطحين وصفه على مائدة اكليلاً واجعل
في وسطه جورة تضع فيها صفاري بيض وشيئاً من الملح وقدح ماء وحرك
هذا المزيج براس الاصبع وامزج به الطحين شيئاً فشيئاً وكلما تكونت
العجينة اجمعها واعركها حتى تجمد وتصقل وخذ نصف كيلو جرام من
السمن واخفقه حتى يجمد ومد العجينة بالشوبك وضع السمن فوقه واطبق
العجينة على السمن بحيث تكفنه ودعها تختمر برهة ولا تزال ترق العجينة
بالشوبك حتى تصير بغلظ نصف قيراط فاطوها ثلثاً اي اطو قطعة العجين
طولاً حتى الثلثين وفوقهما الثلث الاخر وعند ذلك رده على العرض
ورققه كالدور الاول ودعه يختمر دقيقتين واعطهِ ثلاثة ادوار ونصف
ذلك يكون اربعة ادوار ونصفاً في الشتاء واما في الصيف فتكون الادوار
ثلثة لا غير ومن هذه العجينة تصنع فطائر ايضاً من هريسة الدجاج
وكبيبات اللحم ولوزة العجل وهبر السمك وتقدمها بالصالصة البيضاء او

السمراء او الالمانية او الاسبانيولية

ومن هذه العجينة تصنع ايضاً تلك الاشكال المقلية اذ تحشوها بحشوة كوديفو وغيرها او تصنع فطائر من الفاكهة والمربيات وتحشوها بالسكر واللوز والجوز والكريما و بهذه العجينة تصنع اشكالاً شتى حلوة

فطيرة الحجال

خذ الحجال واقطع جلدها من على ظهرها فيسهل كسر عظامها وشك هبر بطنها وتبله على ما ذكر في فطيرة الارنب واصنع حشوة من نصف كيلوجرام من هبر البطن وتبله على ما ذكر في فطائر الارنب واصنع حشوة من نصف كيلوجرام من هبر العجل المعرق وقدر ذلك من الشحم المملح وافرم اولاً لحم العجل واضف اليه المملح وافرم وتبل وضع هذه الحشوة في هاون واسحقها وامزج بها بيضات كاملة ونصف قدح من الماء واملا داخلها من الحجال واعطها هيئة جلاتين صغيرة واملا فطيرة او صينية من شراحي المملح وضع في الوسط الحجال وقطع مملحاً بغلظ قيراط على طول الحجال

فطائر الحجال بالكماية

خذ الكماية وحضرها واطبخها على ما ذكر في باب الكماية واقشرها وافرم قشرها ناعماً واسحقه واصنع منه عجينة تمزجها بالحشوة ثم افرم ذلك كله معاً واضف الى هذه الحشوة كمايات كاملة واحش بها الحجال ثم ضع هنا وهنالك كمايات كاملة في الفطيرة وشراحي مملح ملقاة طولاً ومخلوطة كمايات سوداء واختم العمل على ما ذكر في فطيرة الارنب ولكن لا تضع اشالوتاً وخذ قفص الحجال واغله بالزوم المحضر وحضر خلاصة تملأ بها الفطيرة بعد اخراجها من الفرن

فطائر الجنبون

خذ نصف كيلوجرام من هبر الجنبون المسلوق وقدر ذلك من لحم العجل النيء المعرق وافرمها معاً واضف كيلوجراماً من شحم المملح وافرم ذلك كله معاً واسحق هذه الحشوة في هاون واضف اليها ثلاث بيضات كاملة وقدح ماء وتبل على ما هو مشروح اعلاه الا الملح فلا تدخله بها واصنع هذه الفطيرة بوضع قطع كبيرة مربعة من الجنبون ثم شراحي مملح وتبل على ما ذكر في فطائر الارنب وضع طبقة الحشوة في قعر الفطيرة ثم طبقة من شراحي المملح ومن هبر الجنبون والشحم المملح موضوعة احداها بعد الاخرى وهكذا حتى تملا الفطيرة ومتى اخرجتها من النار ضع فيها قدحاً من الخمر واملاء الخلو ان وجد من المرقة المختمرة او من دهن الخنزير

فطائر بالزوم المحضر

خذ العجينة ورقها جيداً وقطعها قطعاً مدورة وادهن القوالب بالسمن وضع العجائن في قعرها ودائرها بغلظ متساوٍ وزد قليلاً عن القالب حتى يلصق بها الغطاء الذي يكون من العجين المرقوق واملا ثلاثة ارباع القوالب من حشوة كوديفو المضاف اليها من مفروم الاشالوت والبقدونس والحم الغطا بالفطيرة بقليل من الماء و يكون الغطاء زائداً عن القالب واخبز بالفرن حتى اذا تم النضج امتلات القوالب لان الحشوة كلما نضجت انتفخت واخرج الحشوة سخنة ولا تمس الفطيرة وافرمها قطعاً صغيرة ثم ضعها في الصالصة السمراء او بالاسبانيولية وعصير الليمون الحامض واملا بها السنبوسك وغطه وقدمه سخناً. ولك ان تحشو بكبيبات او كفتة فطارية كانت او صيامية وعند عدم وجود الحشوة املا القوالب طحيناً واخبز ثم اخرج هذه الحشوة والقها جانباً واحش السنبوسك بما تيسر لك من اللحم او الصيد كاوزة العجل والفطر والارضي شوكة ذلك كله مفروم قطعاً

تضعها في صالصة سمراء

فطائر الحمام · فطائر انكليزية

خذ صينية وزين قعرها بقطع من هبر البقر وتبله كثيراً بالبهار والملح ورش عليه قليلاً من الطحين وخذ ثلاث حمامات وضعها في الصينية وتبلها داخلاً وخارجاً كقطع اللحم واضف قدح ماء او مرقة وثلاث بصلات وخذ العجينة المحضرة وزين دائر الصينية فيها بعصابة قدر اصبعين تلحم بها الغطاء المصنوع من العجينة نفسها واخبزها بالفرن نحو ساعة · وتصنع هذه الفطائر من جميع انواع اللحوم فيستعمل لها احياناً قطع لحم البقر واحياناً قطع لحم العجل او الخروف او الخنزير واحياناً الطائر ويسمى السنبوسك باسم اللحم الذي تستعمله له وتستعمل ايضاً حطام الاوز من عنق وحوصلة ورجلين واجنحة وكبد فتطبخ الحطام ساعة على الفرن في طنجرة في المرقة او الماء والبهار والملح و باقة مزينة و بصلتين وتعقد هذه اليخنا بقليل من السمن المخفوق و يصب في الصينية بعد ان يكون قد تزين قعرها بما ذكر من المستحضرات

الكريما باللوز

خذ طنجرة وضع فيها ٤ صفارات بيض و بيضتين كاملتين واضف قدر ذلك من الطحين وامزجه وحله بليتر من الحليب وضعه على النار وحركه حتى يغلي واضف اليه ١٢٥ جراماً من السمن المنقى او من نخاع البقر المذوب واطبخ ربع ساعة بينما تحرك دائماً لئلا يتحمر و يقتضي ان يكون سميكاً حتى اذا نضج صبه في وعاء ودعه يبرد واسحق لوزات حلوة في كل ست منها لوزة واسحق معكرونة وكمية كافية من السكر وامزج ذلك كله معاً واستعمل هذه الكريما لصنع ضروب الاقراص ومن ثم ابسطها على صينية مدهونة بالسمن وقطعها بهيئة تراها مدورة او بيضاوية او

بهيئة هلال وغطها بالبيض المخفوق والتها بمسحوق لب الخبز الناعم واقلها

اقراص على طريقة مانون

خذ عجينة محضرة مربعة وابسط فوقها الكريما باللوز او خبيصة المشمش او مربى آخر وخذ مرقوقة غيرها وغطها بالمربى وذهب هذه الاقراص وانقشها نقوشاً على هواك مربعة او عريضة واخبز بالفرن حتى اذا نضجت الاقراص بعض النضج رشها بالسكر وجمدها اي اسعَّ بان يكون السكر المذوب مجمداً اشقر او اخفق زلال بيضة وابسط بالمنقاش على الاقراص ورشها بالسكر المسحوق وضعها على نار هادئة بحيث تاخذ لوناً ذهبياً وعند اخراجها من الفرن قطعها بالهيئة التي جعلتها عليها قبل خبزها وقدمها سخنة او باردة

اقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و٦٠ جراماً من السمن وقدر ذلك من اللوز الحلو ولوزات مرة و١٣٥ جراماً من السكر الناعم و بيضة وصفاري بيض واصنع من ذلك كله عجينة واعركها بحيث يمتزج الكل معاً ورقها وقطعها اقراصاً واخبزها بالفرن ثم املاها من الفواكه الجديدة من عليق ومشمش وخوخ ودراقن ويكون ذلك كله مطبوخاً بالقطر وصب عليها ذلك حين تقديمها وقدمها باردة

فطيرة بالفاكهة الجديدة

خذ عجينة محضرة ورقها وضعها في صينية وسق اطرافها وضع عصابة من عجينة مرقوقة على ما ذكر في فطائر المربى وشك قعر الفطيرة واخبزها ورش عليها السكر الناعم ودعها في الفرن حتى يذوب السكر واخرجها وخذ مشمشات مقطوعة شطرين ومطبوخة في قطر خفيف وصبها في قعر الفطيرة وزينها بقلوب المشمش بعد ان تكون اخرجتها من النوى وخمرتها بالقطر

وخثر القطر وصبه على الفاكهة . وقس عليه فطائر الدراقن والخوخ والكرز ذلك كله ينطبخ اولاً في القطر كالمربى

الخبز المقلي الملتوت بالبيض

خذ قطعاً من الخبز واجعل لها هيئة منتظمة مدورة او مثلثة الزوايا واغمسها ربع ساعة في الحليب المحلى بالسكر وماء الزهر وخذوعاء واكسر فيه ست بيضات واخفقها خفق العجة واضف شيئاً من مبروش قشر الليمون الحامض وقليلاً من السكر واغمس القطع بهذه العجة واقل ورش بالسكر وقدم

زلابية البيض والحليب

خذ من الطحين نصف ليتر وحله بست بيضات وملعقتي عرق و٢ من زهر البرتقال ومن الحليب وقليل من الملح بحيث يتخذ هذا المزيج قواماً رخواً ودعه يختمر نحو ٣ ساعات وخذ شيئاً من السمن او دهن الخنزير وذوبه في مقلاة وصب فيها مغرفة من هذه العجينة وابسطها بحيث تغطي قعر المقلاة وشرطها ان تكون رقيقة واقلها على نار قوية تحيط بالمقلاة ولا تنحصر في وسطها واقلب الزلابية على الجهة الثانية حتى اذا قليت اخرجها ورش عليها السكر وقدمها سخنة

فطائر بالكريما

خذ قصعة وضع فيها ٣٢ جراماً من الطحين وامزجه اولاً ببيضة كاملة ثم اضف ٩ صفارات بيض و١٢٥ جراماً من السكر الناعم وخمس معكرونات مسحوقة وقبضة من الملح وبيضة كاملة واخفق واضف نصف ليتر من الكريما وزهر البرتقال محمصاً ومفروماً ونصف قشرة ليمونة حامضة وملعقة من الزيت وصب هذا المستحضر في قوالب مدهونة بالسمن واخبز بالفرن على نار هادئة واخرجها من القوالب وقدمها سخنة مجلدة بالسكر الابيض

عجينة للقليات

خذ طنجرة وضع فيها نصف ليتر من الماء و١٢٥ جراماً من السمن وقليلاً من قشر الليمون الحامض المفروم ناعماً و ٦٠ جراماً من السكر وقليلاً من الملح ومتى بلغ الماء درجة الغليان رش عليه الطحين باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الاخرى حتى تسمك وتنضج ثم اخرجها من النار ودعها تبرد واكسر فيها بيضة وامزجها واكسر الثانية حتى ثماني بيضات بحيث تصير العجينة رخوة وتنفصل عن الملعقة بسهولة واصنع منها اشكالاً على ما يأتي :

عوامات منتفخة

خذ من العجينة المذكورة اعلاه كمية وابسطها على غطاء طنجرة وخذ قلية غالية والق فيها قطعاً قدر الجوزة من العجينة فتنتفخ كثيراً ومتى انجزت القلي رش على العوامات سكراً وقدم

عوامات باللوز والمربيات

خذ من عجينة المقليات ما تكون جامدة نوعاً واجعلها بهيئة بيضة وزين اعلاها باللوز والفستق حتى اذا انقلت العجينة اصنع شقاً بجانبها وضع فيه مربى او كريما باللوز او كريما مخفوقة

فطائر بالجبن

خذ من عجينة المقليات ولكن بدلاً من الماء والسكر وقشرة الليمون ضع نحو ٨٠ جراماً من الجبن المبروش وقليل من مبروش جبن آخر وقليلا من البهار واعمل على ما تقدم في عوامات الكريما وضع هذه الفطائر على صينية وذهبها وضع على كل قطعة منها قطعة من الجبن واخبز على نار هادئة

عوامات

خذ من عجينة المقليات واصنع منها عوامات بالسكر ومعكرونة وغيرها من الفطائر والعوامات وشكلها بمربيات الفواكه كقطع البرتقال والكرز والزبيب واجعل لها هيئة على هواك

ضرب من البقلاوة

خذ طنجرة وضع فيها ١٢٥ جراماً من السمن وذوبه وقدره من الطحين وكذلك من السكر ومبروش او مفروم ليمونة حامضة ونصف ملعقة ماء زهر وار بعة صفارات بيض واخفق الزلال وامزج ذلك كله معاً وابسط هذا المستحضر على صينية تدهنها بالسمن واخبز ثلثة ارباع الساعة في فرن اعتدلت ناره وعند اخراجها من الفرن قطعها قطعاً بهيئة تراها ولك ان تدهنها بمحلول السكر في زلال البيض المجمد قليلاً قبالة النار وضع بعد ذلك المربيات

اقراص بالزبيب

خذ ٢٥٠ جراماً من الزبيب وحبذا لو كان مشكلاً من ضروب الزبيب الفاخر و٢٥٠ جراماً من الطحين وقدر ذلك من شحم كلى البقر العاري من الجلد والعروق وافرم ٦ بيضات كاملة واضف قدح عرق صغير ومفروم قشرة ليمونة حامضة وقليلاً من الملح و٩٠ جراماً من السكر الناعم وامزج ذلك كله في داخل وعاء وخذ خامة وادهنها بالسمن ورشها بالطحين رشاً خفيفاً وضع ما حضرته في داخلها وار بطها جيداً على المستحضر واجعل ان تكون مستديرة وضع هذه الخامة في الماء الغالي في طنجرة ودعها تتكتك ٥ ساعات بحيث يستمر القرص مغمراً دائماً ومتى نضج اخرجه من الطنجرة وضعه في وعاء وفك الخامة وصب القرص في القصعة وقدم ولك ان تغطيه بصالصة الخمر او بصالصة لوحدها

الاقراص بالزبيب والبقسماط

خذ بقسماطاً كبيراً وخذ قالباً وادهنه بالسمن وضع في قعره زبيباً تكون قد اخرجت بزره وغسلته ونقيته وقطعاً صغيرة من مربي الكباد (الاترنج) وضع طبقة من البقسماط ثم طبقة من الفاكهة حتى يمتلئ القالب وتكون قد حضرت كريما على الطريقة الانكليزية فصبها في القالب كي تمتزج بالبقسماط وضع القرص في حمام ماريا ساعة وسق بقليل من محلاة الكشمش المذوبة والمحلولة بقليل من الماء

الاقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و١٢٥ من دهن كلي البقر المفروم ناعماً وسق ذلك بكمية كافية من الماء ليصير عجينة جامدة ومد هذه العجينة ورققها وابسطها على خامة تكون قد بللتها وعصرتها ثم رششتها بالطحين خفيفاً وضع في وسطها ما تشاء من الفاكهة كالكرز والكشمش والخوخ والمشمش والاجاص (الكمثرى) والتفاح بعد ان تكون نزعت قشره واخرجت نواه واطبق العجينة بالخامة واربطها جيداً بحيث تغمر العجينة الفاكهة كلها وخذ طنجرة ملآنة من الماء الغالي والق القرص فيها ودعه يغلي ساعتين واقلبه على القصعة وارفع الخامة وقدمه بالسكر الناعم

الاقراص بالخبز

خذ صحناً مجوفاً وضعه على النار وزينه بقطع الخبز المدهونة بالسمن ورش عليها الزبيب المغسول المنقى وحل بيضتين كاملتين من ليتر من الحليب المتبل بالسكر وقشر ليمونة حامضة وصب ذلك كله على قطع الخبز واخبز بالفرن نصف ساعة على نار هادئة

اقراص بالارز بالزبدة

حضرها على ما ذكر آنفاً في اقراص الارز غير ان هذا القرص ينبغي

ان يكون ارزه رقيقاً واضف اليه قدر البيضة زبدة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واخبز بالفرن نصف ساعة . وقس عليه الاقراص بالتابيوكا والسميذ

مستحضر اللحوم والدهن بالزبيب والسكر

لاجل استحضاره خذ ٥٢٠ جراماً من مسلوق لسان البقر او من سميسكته المشوية و٥٠٠ جرام من زبيب و٥٠٠ جرام من زبيب آخر و٥٠٠ جرام من التفاح و٥٠٠ جرام من دهن كلى البقر المعرق و٧٥٠ جراماً من السكر و٢٤٠ من مربى الكباد مقطعة ونصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل ومبروش جوزة طيب وقبصة من مسحوق القرنفل ومفروم قشرة ليمونة حامضة او عصير ليمونة حامضة وربع ليتر من العرق وامزج ذلك كله جيداً واملا منه ابريقاً تكون قد نضحته بالعرق واكبس ذلك فيه وغطه بطلحية ورق مدهونة بالعرق ودع هذه التابلة تنتقع نحو عشرة ايام قبل ان تقدم هذا المستحضر ولك ان تحفظه اشهراً بل عاماً كاملاً اذا اضفت اليه كمية كافية من العرق واذا شئت استعماله فخذ قوالب وزينها بعجينة مبسوسة قعراً ودائراً وضع في كل منها ملعقة من المستحضر المذكور وسق حوافي العجينة وغطها برقوق العجينة بغلظ اصبعين واخبز نصف ساعة بفرن حام واذا خشيت زيادة التحمير غطها بطلحية ورق

تشليل قطع الجنبون مع قطع الخبز

خذ رغيفاً ذا اربعة وجوه واقشط القشرة عن وجه الواحد وادهنه بالسمن وخذ سكيناً واقطع قطعاً رقيقة واقطع نحو ست قطع على هذا الطرز وضع فوق كل منها لجهة الدهن بالسمن قطع جنبون رقيقة وقطع طائر بجانب بعضها البعض وشكلها وغط بقطعة مدهونة بالسمن القطعة التي حضرتها على ما تقدم واطبق القطع على بعضها البعض بحيث تصير

واحدة واقشط حينئذٍ القشرة عن سائر وجوه الرغيف وقطع قطعاً مربعة بعرض ثلاثة اصابع . ولك ان تبدل شراحي الجنبون والطائر بقطع ناعمة من سميسكة البقر والخروف والعجل المتبلة بقليل من الملح والخردل

الاقراص بالكريما والقهوة والشاي

حضر العجينة على ما ذكر في الاقراص بالكريما وقسمها اقساماً من ٦٠ جراماً ورقها واقطعها هيئة بيضاوية بطول ٨ سنتيمترات وعرض ٤ ذهب ونقش كالقرص واخبز ٢٠ دقيقة وقدم

لقم

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة وكومر بعه وضع فيه ١٠ جرامات من ريمة (رغوة) البيرة خميرة وذوب هذه الخميرة بالماء المسخن وامزجها بالطحين بينما تزيد الماء ليكون العجين رخواً قليلاً وضع العجينة في وعاء تغطيه وتحفظه دافئاً كي تختمر وتصير ضعف ما كانت واجعل في ما افرزته من العجين حفرة تضع فيها ١٠ جرامات من الملح و ١٠ من السكر واضف ملعقتين من الماء ليذوب السكر والملح ثم ايكتو ٣ من السمن واربع بيضات واعرك واضف بيضة خامسة ثم اعرك واضف بيضة سادسة ثم اعرك واضف بيضة سابعة ويقتضي ان تكون العجينة رخوة لكن غير مفلوشة واذا كانت سميكة اضف بيضة ثامنة حتى اذا كان العجين محكماً وصارت الخميرة ضعفاً امزجها بالعجين وضعها في اناء وغطها ودع العجين يختمر في مكان دافيء ٤ ساعات ثم ضع العجين على المائدة ومده واطوه طيتين وكرر هذا العمل اربعاً ورجعه الى الاناء ودعه يختمر ساعتين ايضاً واطو ثم انشر ثم اطو على ما تقدم وضع العجينة في محل بارد جداً كي تجمد ودرجة الحرارة الموافقة في كل فصل هي ١٥ حتى اذا مضى ساعتان قولبها بهيئة مدورة واجعلها اكليلاً عرضه ٣٠

سنتيمتراً وذهبها ثم اصنع شقاً في وسط هذا الاكليل وارفع العجين جيداً لئلا يسد الشق المذكور ومنهم من يعطيه هيئة راس على ان الراس يمنع خبزه داخل الفرن واجعل ايضاً كرة كبيرة فوقها كرة ثانية اصغر منها واخبز نحو ثلاثة ارباع الساعة

اللقم بالجبن

حضر العجينة على ما ذكرنا في الفصل السابق واضف اليها ايكتو جرام من الجبن المبروش وايكتو من قطع جبن آخر وقطع العجين جيداً واجعله اكليلاً واخبزه على ما تقدم

اللقم بالمربى والمشروب

حضر العجينة على ما تقدم واجعلها رخوة قليلاً حتى اذا اختمرت اضف اليها ٣٠ جراماً من السكر وقدح من شراب الروم او خمر مادر و ٣٠ جراماً من العنب او الزبيب و ١٥ جراماً من مربى الكباد المقطع قطعاً صغيرة وملعقة صغيرة من الزعفران الناعم وخذ قالباً اكبر من العجينة مرتين وادهنه بالسمن وضع فيه العجينة ودعها في مكان دافيء ومتى اختمرت اخبزها نحو ٣٠ دقيقة

قرص اللوز

خذ من اللوز ٣٠٠ جرام منها ١٠ لوزات مرة والقها في الماء الغالي حتى اذا انفصلت القشرة ارفعها وصف اللوز و برده ونقه واغسله ونشفه جيداً بخامة بيضاء واسحقه في هاون واجعل منه عجينة تسقيها ببيضة تقسمها ثلاثة اقسام تسقي بقسم منها ثم باخر ثم باخر لئلا يتحول اللوز الى زيت ومتى سحقت جيداً اضف ٢٠٠ جرام من السكر و ٢٠٠ من السمن وملعقة من ماء الزهر وقبصة صغيرة من الملح و ٣ بيضات تضع الواحدة بعد الاخرى واسحق جيداً ومتى عقدت العجينة ضعها في قصعة

واصنع ٥٠٠ جرام عجينة ذات ادوار على ما في الاقراص واعط خمسة ادوار واقسم العجينة قسمين واصنع منها كرتين ترقها بغلظ سنتيمتر وضع احداها في صينية وابسط عجينة اللوز فوقها على بعد سنتيمتر من الخامة وسق الحافة باداة التذهيب والماء وضع القسم الاخر من العجينة فوقها واكبس بالابهام على دائرها كي تلحم القسمين ببعضها واقطع من الدائر شيئاً ليكون مدوراً وذهب ونقش وانقش ٥٠ دقيقة ودعها تبرد ثم رش فوقها طبقة من السكر المنخول بمنخل حرير وقدم

القرص بالتفاح

خذ ٥٠٠ جراماً من العجينة ذات الستة ادوار ورققها بغلظ نصف سنتيمتر وزين قالباً بالعجينة بحيث تلحق قعر القالب واقطع منها ما زاد على القالب وزينها بكيلو من خبيصة التفاح واطبخ نصف ساعة وتحقق النضج ثم دعها تبرد وابسط فوقها طبقة من خبيصة المشمش او مجلدة التفاح للتجليد

القرص بالكرز

خذ القالب وزينه بعجينة ذات ادوار عَلى ما ذكر ورش في قعر القالب طبقة من السكر الناعم وصف فوقها كيلو من الكرز الناضج بعد ان تكون اخرجت نواه وضم الكرز الى بعضه البعض واخبز نصف ساعة ورش السكر الناعم

القرص بالكمثرى

خذ من الكمثري ١٠ وقشرها واطبخها في طنجرة بنحو ٨ دسيلترات من الماء وايدتو من السكر ودعها ساعة على نار هادئة ومتى تحققت النضج صفها ودعها في قرص من التفاح تعالجه كما عالجت قرص التفاح وصف القطر بالمصفاة وخثرها الى درجة ٣٢ ودعها تبرد وسقها بالكمثرى والتفاح

القرص بالكريما

خذ طنجرة واكسر فيها ٤ بيضات تبقي زلال ٣ منها واضف ٤٠ جراماً من الطحين ودسيلتراً من الحليب وامزج كي تصنع عجينة ورققها بنحو ٧ دسيلترات من الحليب على ٤ مرات لئلا يتجبل واضف ٢٠ جراماً من السمن وايكتو من السكر ومبروش قشرة ليمون برتقال وحرك على النار الى حد الغليان ودعها تبرد ثم صبها في قرص محضر على ما ذكر في قرص التفاح واخبز نصف ساعة ودعها تبرد واخفق ما ابقيته من زلال البيضات الثلاث حتى اذا سمك اضف ايكتو من السكر الناعم وابسط الزلال على القرص بكمية متوازية ورش السكر الناعم وحمر بالفرن

حلاوة جوزية او لوزية

خذ من اللوز ايكتو ٤ واسمطه بالماء الغالي وصفه و برده واقشره ونشفه بخامة وقطع كل لوزة عرضاً ست قطع متساوية وجففها امابالفرن او بمقلاة تضعها على الملة في داخلها اللوز المذكور وحركه جيداً حتى يجف كله وخذ مقلاة اخرى وضع فيها ايكتو ٢ من السكر الناعم واضف اليه ملعقة صغيرة من الخل وذوب السكر وضع اللوز المجفف فوقه وحرك بالملعقة ٠ و يقتضى ان يكون اللوز سخناً عند اضافته الى السكر والا فيتحمص و يمتنع تقولبه وخذ قالباً وادهنه بالزيت وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالزيت ايضاً وخذ ملعقة من هذا الحلو وابسطها على الغطاء ومدها رقيقة واكبسها بلطف وابسطها في قعر القالب وعلى حوافيه كلها او ضع في قعره طبقة ثم خذ من الحلوى قدر بيضة ورققها والحم القعر بالحوافي. وكلما عملت دوراً الحمه بما قبله و باشر بالدور الاخر فوقه حتى يمتلي القالب ذلك يتطلب مزيد السرعة فانه اذا بردت الحلوى يمتنع الصاق طبقاتها بعضها ببعض ومتى بردت الحلوى فكها من القالب او زينها بما راق لك

وتصنع هذه الحلوى بهيئة سلات صغيرة تملاها من الكريما المخفوقة وتكللها بالتوت الافرنجي او العليق

قرص بالسمن والبيض

ضع في قصعة ٢٥٠ جراماً من الطحين و ٢٥٠ جراماً من السمن و ٣٥٠ من السكر وقبصة صغيرة من الملح ومبروش قشرة ليمونة حامضة وار بع بيضات وامزج البيض والطحين والسكر بملعقة جيداً واضف اليه السمن بعد ان تذوبه وامزجه بالعجينة وخذ قالباً وادهنه بالسمن بغلظ نصف ملمتر وضع العجينة كلها بالقالب واخبزها ثلاثة ارباع الساعة وتحقق النضج بان تدخل في وسطها نصلة السكين فاذا ترطبت النصلة لم يتم النضج ومتى نضجت فكها من القالب ودعها تبرد وقدمها

الفصل الثاني

في ما يقدم فاكهة ونقلا

معمول

خذ ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في زبدية والزلال في صحن واضف الى الصفار ٢٥٠ جراماً من السكر واخفق بملعقة خشب ٤ دقائق ثم اخفق الزلال حتى يجمد وامزجه بالصفار مضيفاً اليه ١٢٥ جراماً من الطحين ثم اصنع بوقاً من ورق الكرتون وغره جيداً بغراء من عجين وصب في داخله عجينة المعمول وسده جيداً ثم اقطع طرفه بنحو سنتيمترين وا كبس عليه كي تصب منه على طلحية ورق اقساماً من العجينة بعرض سنتيمترين وطول ٨ وكل من هذه الاقسام تكون معمولة او قرصاً بالسكر ودع ما بين المعمولة والثانية فسحة سنتيمترين

كي لا تلتصق المعمولات ببعضها في خبزها ثم خذ السكر الناعم المنخول بمنخل حرير ورش به المعمولات واخبزها على نار هادئة ١٠ دقائق ودع المعمولات تبرد على طلحية ورق ثم ارفعها وصفها اكليلاً فوق بعضها البعض وعطرها اما بخرنوب اميركا او بليمونة حامضة او بزهر البرتقال

المعكرونه حلوى

خذ ٢٠٠ جرام من اللوز منها ٦ مرة واسحقها بينما تسقيه بزلال البيض حتى اذا سحقتها جيداً اضف ١٥٠ جراماً من السكر وامزج واضف نصف زلال بيضة وامزج ايضاً واضف ١٦٠ جراماً من السكر وواصل المزج ثم اضف نصف زلال بيضة ايضاً و يقتضي ان تكون هذه العجينة رخوة بدون ان تنفلش واختم العمل باضافة نصف زلال بيضة حتى اذا تمت العجينة خذ ملعقة صغيرة واملأها منها وصبها بالاصبع على طلحية ورق بحيث يتكون منها قطع مدورة بعرض ٣ سنتيمترات وغلظ سنتيمتر ورش على هذه الاقراص او المعكرونة طبقة خفيفة من السكر الناعم المنخول واخبزها بالفرن على نار قوية حتى اذا اشقرت تكون قد استوفت الخبز

المربيات

ان المربيات تكون اعتيادياً من الخوخ الطري او اليابس والتفاح والاجاص والمشمش والدراقن والسفرجل

خبيصة الاجاص السكري (الكمثري الاجاص)

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر السكين وضعها في طنجرة وغطها بقطر بدرجة ١٦ واضف الى القطر ملعقة صغيرة من لعل نباتي وربع راس من خرنوب اميركا واطبخ على نار هادئة حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج

ودع الاجاصات تبرد في القطر ونشفها وخثر القطر على نار قوية حتى الدرجة ٣٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيصة و٦ حولها ورش عليها القطر بارداً في آخر دقيقة

غيرها

اذا كانت الاجاصات كبيرة قطعها اربعاً واقشرها وارفع بزرها وانقعها في الماء البارد ثم صفها على خامة بيضاء واطبخها في طنجرة في الماء والسكر وقليل من القرفة واذا كانت الاجاصات صغيرة ودعها برمتها واقشرها وارفع طرفيها والقها في الماء البارد لتستمر بيضاء واطبخها بالسكر والماء وقليل من القرفة حتى اذا نضجت اخرجها وخثرها بالقطر وصبها على الاجاصات

خبيصة الاجاص الشتوي

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف اجاصة لتكون في الوسط واقشر القطع واخرج لبها و بزرها واطبخها في قطر بدرجة ١٦ ومعها ملعقة لعل واقشر نصف ليمونة حامضة وتتحقق النضج بان تلين الاجاصات تحت الاصبع ثم صف القطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسق بالقطر المختر الى درجة ٣٠ وقدم

خبيصة الاجاص الكبير

خذ ٥ اجاصات واقطعها شطرين واخرج لبها و بزرها واقشرها عميقاً واحفظ قطعة تدورها لتضعها في الوسط واطبخ بدرجة ١٦ في قطر يغمر الاجاصات تماماً وصف الاجاصات من القطر ثم صف القطر وصف الاجاصات بشكل وردة وسقها بالقطر المختر بدرجة ٣٠

خبيصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها و بزرها واقشرها وضع في طنجرة ٨ دسيلترات قطر بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى اذا نضج التفاح صف على منخل وصف القطر وخثرها بدرجة ٣٢ حتى اذا برد التفاح صفه في القصعة و ١ في الوسط و ٧ حولها وسقها بالقطر المختر بدرجة ٣٢

غيرها

خذ من التفاح اجوده واسلمه وقطعه ارباعاً وارفع بزره والقه في الماء البارد واطبخه في طنجرة بالماء والسكر وقليل من قشر ليمونة حامضة

خبيصة التفاح التام

خذ عدة تفاحات واقشرها واخرج لبها و بزرها بمنقرة وضعها في طنجرة في الماء والسكر واطبخها دون ان تتكسر او تنهمس وصبها في قصعة حتى اذا بردت زين داخلها بمجلدة الكشمش وختر القطر الذي طبختها به وصبها في صحن وغط بها التفاحات ولك ان تزين التفاحات بزهر البنفسج قبل ان تصب عليها القطر

خبيصة الخوخ (او القراصية)

خذ ٥٠٠ جرام من الخوخ واغسله وضعه في طنجرة تملاها ماء واطبخ برفق واضف ٥ جرامات من القرفة ومتى نضج الخوخ صفه عَلَى المنخل وصف الزوم بالمصفاة واخرج القرفة واضف ٦٠ جراماً من السكر وختر الزوم بدرجة ٣٢ وضع الخوخات بالقصعة وصب الزوم بارداً

غيرها

خذ ٢٥٠ جراماً من الخوخ الجيد وانقعه ساعتين في الماء البارد ثم ضع الخوخ في طنجرة في قدحي ماء بحيث تغمره كفاية واضف قشرة ليمونة حامضة وقطعة صغيرة من القرفة وقدر جوزة من الزبدة و ١٢٥ جراماً من السكر واطبخ على نار هادئة نحو ٣ ساعات حتى اذا لان الخوخ اضف اليه قدحاً من الخمر الاحمر الجيد واغل حتى يز بدواخرجه من النار وقدمه بارداً

خبيصة الكرز

خذ من الكرز ٥٠٠ جرام واقطع اعناقها تاركاً شيئاً منها وضع في مقلاة دسيلترين من الماء واضف ٢٥٠ جراماً من السكر واغله فاذا ذاب وغلي اضف اليه الكرز وغط الطنجرة واطبخ ٥ دقائق برفق وصف على المنخل وصف الزوم وصف الكرز في القصعة واعناقها الى فوق وختر الزوم الى درجة ٣٠ ودعه يبرد وسق الكرز وقدم

غيرها

خذ من الكرز اجوده واجمله واقطع نصف اعناقه وانخره من راسه بالابرة والقه بالماء البارد ثم صفه وغطسه في قطر بدرجة الغليان حتى اذا غلي اخرجه ودعه يبرد ثم صبه في القصعة

خبيصة الكشمش

خذ ٥٠٠ جرام من جيد الكشمش الاحمر واغسله واخرجه في الحال وضعه في اناء واضف ايكتو ٣ من السكر الناعم ونصف دسيلتر من الماء وشل الكشمش كي يذوب السكر ثم ضع الكشمش في قصعة وبعد ساعتين اذا شلي الكشمش جيداً يكون القطر قد جلد واحمر وذلك من المربيات الصيفية الفاخرة

خبيصة المشمش

خذ من المشمش ٨ ناضجة وشقها شطرين واخرج نواهاواحفظه وذوب في مقلاة ٢٥٠ جراماً من السكر في دسيلترين من الماء حتى اخذ في الغلي ضع المشمش في السكر واطبخ برفق ٥ دقائق وصف على المنخل وصف الزوم وخثر الى ٣٠ درجة وصف من المشمش في قصعة ٥ في الوسط وا من فوق وما تبقى حوله واكسر ما ابقيت من النوى ونقها وضع على كل شطر وصق المشمش بالزوم وقدم

غيرها

خذ من المشمش اجوده واقطعه شطرين او دعه كاملاً واخرج نواه وتكون قد حضرت القطر وقدح ماء و١٢٥ جراماً من السكر واطبخ المشمش بالقطر وافشط الزفرة حتى اذا لان صفه في قصعة ثم صب فوقه القطر بعد ان تكون قد خثرته

خبيصة البرقروق (خوخ الاصفر)

خذ من البرقروق ٢٠ واطبخها في طنجرة في ٢٥٠ جراماً من السكر ودسيلترين من الماء وغط الطنجرة واطبخ برفق ١٠ دقائق وصف البرقروق وصب الزوم وخثره الى درجة ٣٠ وصف البرقروق في قصعة وقدم

خبيصة البرتقال

خذ ٤ برتقالات ونقها وقطع كلاً منها عشراً واخرج قشرتها البيضاء وبزرها واحفظ نصف احداها لتضعه في الوسط واطبخ ايكة من السكر الى درجة ٣٦ وصب السكر فاتراً على البرتقالات بعد ان تكون ضعتها في اناء وغطها ودعها ساعتين في القطر وصفها على المنخل وصف القطر او خثره الى درجة ٣٢ وصف البرتقالات بشكل وردة وضع نصف البرتقالة الباقية في الوسط وصق بالقطر وقدم

غيرها

خذ البرتقالات وارفع قشرها الداخلي وانخزها في اماكن كثيرة والقها بالماء البارد ثم ضعها ٥ دقائق في الماء الغالي واغمسها ثانية بالماء البارد وصفها واطبخها في القطر الذي حضرته وصبه في ز بدية حتى اذا برد قطع البرتقالات ار بعاً وصفها في قصعة وسقها بالقطر

البرتقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعاً بغلظ نصف سنتيمتر وصفها اكليلاً في قصعة ورش عليها ٧٠ جراماً من السكر الناعم واضف دسيلتراً من شراب الروم والعرق او عرق الكرز٠ اما اذا كانت المشروبات عنبرية اي بالسكر كعنبري الانيسون فلا تضع اذ ذاك من السكر اكثر من ٥٠ جراماً

خبيصة الكستنا

خذ من الكستنا اجودها واسلمها وضعها في مقلاة في كمية من الماء كافية حتى اذا نضجت اقشرها وغطسها في القطر الغالي ومتى غلت برهة اخرجها من النار وعطرها اما بقليل من ماء الزهر واما بعصير خرنوب اميركا

الكستنا شعيرية

حضر الكستنا على ما تقدم واغلها حتى يختر العصير وصف الكستنا بمنخل شريط واكبسها على المنخل بحيث تنزل في القصعة شعيرية فانها ترفع من نفسها بعلو ٤ سنتيمترات ولا تمسها لئلا تعدم هيئة الشعيرية التي هي عليها

البرتقال مجلداً بالسكر المذوب

خذ ٣ برتقالات واقشرها مراعياً قشرتها الداخلية البيضاء كي لا يخرج الزوم منها وافصلها ارباعاً وخذ شياشاً من خشب بطول ١٠ سنتيمترات

وغلظ ٤ وادخل الشيش في كل قسم حتى نصفه وصف البرتقال على منخل واحرص ان تمس بعضها البعض وجففها ساعتين وخذ ٥٠٠ جرام من السكر وضعها في مقلاة واضف اليها دسيلترين ونصفاً من الماء حتى اذا ذاب السكر ضعه على نار قوية ليغلي وفي اثناء الغلي اقشط الزفرة عنه واذا ازداد غلياً ولو قليلاً يصفر فدعه دقيقة ثم اغمس في داخله كل قطعة من البرتقال ومتى بردت القطع صفها في قصعة

الكستنا مجلدة بالسكر المذوب

خذ من الكستنا ٦٣ وشقها خفيفاً وحمصها بالمقلاة واقشرها ونقها ودعها تبرد وشكها بالشياش على ما تقدم في البرتقال وغطها بالسكر المذوب على ما رايت واختم العمل كذلك

الكشمش بالسكر

خذ زلال بيضة واخفقه في صحن بملعقة صغيرة من الماء ودعه يركد لحظة وخذ ٥٠٠ جرام من السكر الناعة وضعها على طاحية ورق وخذ ٤٠ عنقوداً من الكشمش واغمسها واحداً واحداً في زلال البيض ولتها بالسكر الناعم بحيث يغطيها السكر وهزها قليلاً وضعها على المصبع حتى اذا جفت قدمها

الكشمش

خذ من الكشمش ٤ كيلو جرامات النصف من الابيض والنصف من الاحمر وكيلوجراماً من العليق وضعه في طنجرة المربى واضف اليه ليتراً من الماء وضعه على نار قوية وحرك بالمغرفة كي لا يلتصق واغل ٨ دقائق ثم ضع على الزبدية منخلاً من شعر وصب عليه الكشمش والعليق ومتى احكمت التصفية زن العصير واضف لكل ايكتو منه ايكتو ٦ من

السكر وذوب على النار وصف بمنخل حرير واقسمها قسمين واطبخ كل قسم منها على نار قوية بدرجة ٢٨ وضعها في الآنية حتى اذا بردت خذ ورقة ودورها على قدر داخل الوعاء واغمسها بالعرق وضعها على المربى وغطه بورقة ثانية واحفظه في مكان ناشف لكن غير حار كثيراً

مجلدة عناقيد الكشمش

خذ كمية من عناقيد الكشمش يكون الثلثان من الكشمش الاحمر والثلث من الابيض وافرط حبه بشوكة قابضاً على العنقود من عنقه فينزل الحب في الطنجرة وضعه على النار في قدح من العرق حتى اذا حمي وفتح صف بمنخل من شعر واكبس عليه حتى يصفي زومه وزن الزوم وضع قدره سكراً وضعه على النار حتى اذا اخذ يغلي وبدأ السكر يذوب اخرج المربى واقشط زفرته وصبه على الآنية وعلى هذه الطريقة تحفظ الفاكهة رائحتها الذكية ويكون المربى شفافاً وفاخراً ومن ثم لا تزد في الطبخ عن الوقت المعين او ان تراعي الاقتصاد وتنقص في السكر فتضع السكر من باب الثلاثة الارباع لا غير . ولك بعد ان تقشط الزفرة عن المربى ان تضيف اليه كيلو جراماً من العليق ومثله من السكر

مربى الكرز

خذ الكرز ونقه حتى يتبقى منه كيلو جرام واخرج اعناقه ونواه ولا تخدشه وخذ ٧٥٠ جراماً من السكر وضعه والكرز في طنجرة في نصف ليتر من الماء والنار قوية وحرك بالمغرفة خفيفاً لئلا يتخدش الكرز واخرج من النار وصب الكرز في اناء ودعه الى الغد ورجعه الى الطنجرة مضيفاً اليه ٢٥٠ جراماً من السكر واطبخ ثانية واخرجه حتى اذا برد ضعه في آنية وغطه على ما ذكر في باب مجلدة الكشمش

غيرها

خذ من الكرز اجوده وما كان ناضجاً منه وارفع منه الاعناق والنوى وزنه وخذ ٣٧٥ جراماً من السكر لكل ٥٠٠ جرام من الكرز واغل السكر في نصف كيلوجرام من الماء حتى اذا صلح القطر امزج به الكرز وغط الطنجرة و بعد ان يغلي قليلاً اقشط عنه الزفرة واخرجه من النار وصب الكل في قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات وفي الغد صف الكرز على منخل واضف الى القطر نصف كيلو من الكشمش وضعه على النار واقشط الزفرة واطبخ وامزج الكرز قليلاً واخرج من النار واقشط الزفرة وصب في الآنية تاركاً قيراطاً منها ودعها تبرد ثم املاها من مجلدة الكشمش

مربى التوت الافرنجي

مربى التوت الافرنجي كالكشمش على ان عصيره يتخثر ثلاث مرات لان زومه اكثر و يربي ايضاً على ما يأتي . خذ من هذا التوت اجوده ونقه وانقعه في الماء الغالي كي تذبله وصفه على منخل وخذ من السكر كمية كافية واجعله قطراً تلقي فيه التوت حتى اذا غلي قليلاً اخرجه من النار وصبه في آنية تملا ثلاثة ارباعها الفاكهة وضع من القطر كمية متعادلة ودعها تبرد ثم املاها عرقاً وغطها بالورق فعلى طول المدة يمتزج العرق بالفاكهة والقطر فيصبح مربى فاخراً

مربى المشمش

خذ من المشمش ٤ كيلو جرامات ونقه وقطعه وضعه في اناء في كيلوجرامين و ٤٠٠ من السكر المسحوق وحرك بملعقة من خشب حتى اذا ذاب السكر ضع المشمش بالطنجرة وحرك بالمغرفة ١٠ دقائق وهي تغلي واخرج المغرفة ومتى نضج ضعه في اناء ودعه يبرد وغطه على ما تقدم بمجلدة الكشمش

مجلدة التفاح

خذ من التفاح ٣ كيلو جرامات ونقه وضعه في طنجرة في ٤ ليترات من الماء واغله حتى ينضج وصفه عَلَى منخل شعر وزن عصيره ورجعه الى الطنجرة في ٦ ايكتو من السكر المقطع قطعاً صغيرة لكل ايكتو من العصير وذوب عَلَى النار وصف بخامة واقسمه الى قسمين واطبخه بدرجة ٢٨ وضعه في الآنية وغط بورق مدورة مغموسة بالعرق

غيرها

خذ التفاح واقشره وقطعه وارفع لبه وبزره والقه في الماء البارد وصفه وضعه في طنجرة بماء تغمره واضف اليه عصير ليمونتين حامضتين وضعه على النار حتى اذا نضج اخرجه وصفه على منخل ولا تكبسه وزن عصيره وضف اليها قدره من السكر الشقف وضع على النار وانشط الزفرة واخرج من النار وبعد ١٠ دقائق صبه في الانية

مجلدة السفرجل

خذ من السفرجل كيلو جرامين وقطعه ارباعاً واخرج جلدته ولبه وبزره لما تنقيه وضعه في قصعة بالماء البارد ثم ضعه في طنجرة في ٤ ليترات من الماء واطبخ حتى يتربى وصفه على منخل وزن العصير وضع لكل ايكتو منه ٦ من السكر واختم العمل عَلَى ما تقدم في مجلدة التفاح. وقس عليه مجلدة المشمش.

لب الجوز الاخضر بالحصرم

خذ لب الجوز الاخضر وضعه في وعاء وسقه بنصف دسيلتر من عصير الحصرم واضف ٣٠ جراماً من الملح وقبضتين من البهار وحضره ٥ دقائق قبل التقديم

شراب العليق

خذ من العليق الطري المنقى ما تشاء وضعه في قصعة من فخار واضف اليه كمية كافية من خل الخمر الابيض وبعد نقعه ٨ ايام وقد بدت قشرة على وجه القصعة وراق العصير من تحتها اقشط القشرة وصف العصير بمنخل شعر ثم بخرقة من صوف وزن العصير وضع لكل ٥٠٠ جرام منها ٧٥٠ جراماً من السكر وضعها على النار واقشط الزفرة عند الغلي واخرجه في الحال وصبه في اناء كي يبرد ثم ضعه في قناني تضعها في مكان فيه طراوة

شراب الكشمش في العليق

خذ من العليق ٥٠٠ جرام وعناقيد من الكشمش الاحمر ٣ كيلو جرامات ومن الكرز ٥٠٠ جرام ونق الكشمش والعليق واقطع اعناق الكرز واسحق ذلك كله معاً ودعه يختمر في قصعة ٨ ايام اواقل اوا كثر بحسب طراوة الفاكهة ونضجها حتى اذا راق عصيرها صفه بمنخل وزنه وضع لكل ٥٠٠ جرام منه ٧٥٠ جراماً من السكر واطبخ واقشط الزفرة قبل ان يغلي ومتى غلي صبه في قصعة ودعه يبرد ثم ضعه في قناني تضعها في اماكن فيها طراوة واما شراب الكشمش البسيط فيصنع من الكشمش والكرز والسكر بالطريقة والكمية عينها

شراب الكرز

حضره كتحضير شراب الكشمش والعليق مستعملا التناسب الملائم اي ان يكون الكرز قدر الكشمش والعليق ست مرات

شراب البزور

خذ من اللوز الحلو ٧٥٠ جراماً ومن المر ١٢٥ جراماً ونق واسحق واضف قليلاً من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها بليتر

ونصف من الماء السخن واستحلب في خرقة وخذ من السكر كيلوجرامين واغله والق فيه المستحلب واغل وحرك في الملعقة ومتى اخذفي الغلي اضف اليه نصف قدح من ماء الزهر وصب هذا الشراب في قصعة فاذا برد ضعه في قنينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه ٥٠ جراماً من الاربعة البزور المبردة فيكون شراباً من المرطبات الفاخرة

الفصل الثالث

الحشوات . حشوة كوديفو

خذ من فخذ العجل ٥٠٠ كرام ومن شحم كلى البقر ٧٥٠ ونظفهما وعرقها وافرم كلاً منهما وحده ثم اخلطها معاً وتبلهما بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب واسحقها في الهاون واضف اليها بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيدا وضع هذه الحشوة على الجليد او في محل بارد . وخذ بيضتين و ٣٠ جراماً من الطحين و ٣ دسيلترات من الحليب وقبصة ملح واصنع هذه الكريما على الفرن بينما تحركها فاذا اخذت بالغليان ضعها في قصعة ماء لتبرد ورش الحشوة الى الهاون واسحقها واضف اليها الكريما المذكورة على ٣ دفعات واضف بيضتين وايكتو من الجليد ايام الحر شيئاً فشيئاً واما في ايام البرد فالماء البارد كاف ٍ وتستعمل هذه الحشوة اما كتلاً واما قضباناً مسلوقة بالماء او بالمرقة الغالبين واذا اضفت اليها مفروم البقدونس والسيبول والاشالوت تكون كوديفو بالحشائش الناعمة تحشو بها السنبوسك

الحشوة زينة للكستلاتة وغيرها

خذ من مملح الخنزير ٥٢٠ جراماً واضف ١٢٥ جراماً من السمن و ٤ ملاعق من زيت الزيتون و كذلك من الفطر المفروم وملعقتين من مفروم الاشالوت واقل ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من مفروم البقدونس

واقل ٣ دقائق وتبل بالملح والبهار والعطريات واستعمل هذه الحشوة كيف شئت وهي تلائم غالباً الكستلاتة والالسنة والسميسكات وما تشوى و يقلى بالورق

الحشوة مقلية للمحمرات

خذ حطام العجل معرقة او ٣٥٠ جراماً من نخذ العجل وضع في طنجرة سمناً وملحاً وبهاراً وجوز طيب و بقدونساً واشالوتاً مفروماً وورقة غار و بصلة مقطعة وملعقة من مفروم الفطر وحرقص ذلك كله ١٠ دقائق ثم ارفع الغار والبصل وافرم ما تبقى ثم ضع في طنجرة قطعة من لب الخبز وشيئاً من المرقة وختر فتكون فتة فضع ثلثاً من اللحم وثلثاً من فتة الخبز وثلثاً من الزبدة الطرية وامزج ذلك كله جيداً في الهاون وتبل واضف ٦ صفارات بيض . ذلك يستعمل للاشكال المحمرة . واذا وجدت أكباد الطائر فعرقها واستعملها بدلاً من لحم العجل فانها مفضلة عليه

حشوة الطائر

تصنع هذه الحشوات مثل حشوة كوديفو الا انها تستعمل لهاسفائن الطائر او هبره بدلاً من البقر والضان ولك ان تضيف اليها ٤ ملاعق من مفروم الكماة او الفطر المقليين بالسمن . خذ هبر الدجاج واسحقه واضف اليه ٣٠ جراماً من ضرع البقرة و ٣٠٠ من فتة لب الخبز واسحق هبر الدجاج والضرع في هاون واضف الفتة وتبل بالملح والبهار وجوز الطيب حتى اذا نعم ذلك كله اضف نصف دسيلتر من الالمانية المختَرة وجرب كتلة صغيرة منها ووقع الحشوة موقعها واضف اليها من الالمانية او الكريما المضاعفة

حشوة الحجال

خذ من هبر الحجال والدجاجة القدر المتقدم وعالج كذلك واضف الاسبانيولية المختَرة في خلاصة الحجال

حشوة البلطي

خذ من هبر البلطي ٥٠٠ جرام وانخلها بمنخل واضف اليها ٣٠٠

جرام من السمن و٣٠٠ من فتة الخبز بالمرقة وتبل وسق بيضتين بالالمانية السمك على ما تقدم وقس عليه حشوة الشبوط والبوري والحنكليس البحري والنهري

حشوة الكبد

خذ من كبد العجل او الضان الطري ٥٠٠ جرام او ١٠٠ من ضرع البقرة و٢٠ جراماً من فتة الخبز بالمرقة وعالج عَلَى ما تقدم واضف البهار والملح وجوز الطيب واسحق وانخل ورجع الى الهاون وامزج بينما تسحق ٥ صفارات بيض واحداً بعد واحد واحش بها ما تشاء

الصالصات

لقد قسمنا الصالصات الى اصل وفرع فالامهات الاسبانيولية وغيرها للطعام كالالوان للصور ويعتمد عليها الطباخ و يصنعها سلفاً ليستعملها وحدها او في تركيب غيرها من الصالصات

الاسبانيولية فطارية

تصنع من لحم نخذ العجل ونخذ البقر المقليين بالسمن والبصل وتسقي بزوم اللحم حتى تحمر و ينضج اللحم فيضاف اليها مرق اللحم و باقة مزينة وجزر وقرنفل وملح وسكر وتصفى بالمصفاة و يصنع لها روبة من السمن والطحين تسقي بها ونقشط الزفرة ثم الدهن وتصفى وتحفظ الى حين الاقتضاء

الاسبانيولية صيامية

تصنع من هبر السمك البوري والباطي وغيرهما وتقلى بالسمن والبصل ويضاف اليها الخمر الابيض وتسقي بمرقة السمك المختثرة ثم يضاف اليها باقة مزينة وجزر وملح وقرنفل واطبخ حتى تنضج واصنع روبة من السمن المفقس والطحين وسق بزوم السمك واطبخ برفق وصف بالمصفاة واحفظ الى حين الاقتضاء

المخملية فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل ودجاج مفصول الهبر وتحتها السمن والبصل ويضاف اليها من زوم اللحم وتسقى به و يضاف الملح والقرنفل والسكر والجزر وباقة مزينة حتى يتم النضج فيصفى الزوم و يقشط الدهن وتصنع روبة الطحين والسمن المنقس وتسقى بزوم الطبخة واطبخ برفق واقشط الزفرة ثم الدهن ثم صف بمصفاة واحفظ الى حين الاقتضاء

المخملية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرهما و يضاف اليه البصل والقرنفل والجزر والخمر الابيض و باقة مزينة وملح وتطبخ برفق ثم تسقي بالخمر الابيض والماء ونقلى ونقشط عنها الزفرة حتى تنضج وتصفى ثم اصنع روبة من السمن والطحين واضفها الى الصالصة وخثر وصف بالمصفاة واحفظ

الالمانية

اصنعها من خلاصة الطائر وخلاصة الفطر والمخملية الفطارية وخثر ثم عقد البيض بالسمن وصف وغط بمرقة الطائر

هذه اهم الصالصات وما يتفرع منها ذكرناه في باب الصالصة

الفصل الرابع

خلاصة الطائر

اصنعها من الطائر اذا فصلت هبره وافخاذه منه وكسرت قفصه وعضامه واضفها الى لحم فخذ العجل وسقها بمرقة الطائر المختثرة واضف البصل والقرنفل والجزر و باقة مزينة واغل واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق وصف بالمصفاة واقشط الدهن واحفظ

خلاصة الكماة

تصنع من الكماية في الخمر ومرقة الطائر و باقة مزينة والملح والقرنفل وجوز الطيب واغل واخرج عن النار ومتى بردت صف بخرقة واحفظ

خلاصة السمك

خذ هبر السمك وضعه في طنجرة بالبصل والقرنفل والجزر و باقة مزينة والاشالوت والملح والبهار والخمر الابيض واغل ثم اضف مرقة السمك المختثرة و كرر الغلي فاذا نضج اقشط الزفرة وصف بالمصفاة واحفظ

خلاصة اللحوم والخضرة

تصنع من لحم فخذ العجل ومن الجنبون الهبر والمدهن معاً ومن المملح المدهن بعد قشر جلدته و يضاف الى ذلك الجزر والبصل وورق الغار والصعتر والاشالوت و يغلى حتى يشقر و يسقى بالخمر وزوم اللحم و يغلي و يطبخ برفق و يصفى و يحفظ

خلاصة الحجال

تصنع من اقفاص الحجال وعظامها دون هبرها وافخاذها ومن البصل والجزر والقرنفل وجوز الطيب والخمر و باقة مزينة وتجمد وتسقى بالمرقة المختثرة وتغلى وتقشط زفرتها وتطبخ برفق ثم تصفى بالمصفاة وتحفظ . وقس عليه خلاصة الديك البري ودجاج الارض والارنب الخ

العصارات

تستعمل العصارات وحدها او زينة للشوي وغيره من الاشكال وهي تستخرج من الخضرة اليابسة او الخضراء

عصارة الخضرة اليابسة

خذ الخضرة اليابسة كالعدس واللوبيا وانقعها مساء في الماء الفاتر واطبخ

في الغد برفق في الماء والسمن والبصل والبقدونس فاذا نضجت صف بمنخل من شعر واذا استعملتها لزينة اللحم حم السمن واضف اليه مفروم الاشالوت واضف العصارة وتبل بالملح والبهار وسق بزوم اللحم فطارياً او بالحليب صيامياً

عصارة الخضرة الخضراء

الخضرة الخضراء كالجزر واللفت وغيرهما اغسلها وذبلها بالماء الغالي واسلقها واهرسها وصفها وضعها في طنجرة ومعها من المخملية وسقها بالمرقة او بصفار البيض وتبل بالبهار

زنكل للطائر (كتل)

خذ هبر الدجاج المشوي المعرق وقدره من الكماية المقطعة المغطاة بالصالصة الالمانية المخثرة ورش على المائدة لب الخبز وقطع ماذكر زنكلاً تضعه في البيض المسحوق المتبل بالملح والزيت والبهار ولته بلب الخبز وقبل التقديم اقله بقلية حامية وزين بالبقدونس وقدم بدون صالصة او بصالصة البنادورى او البهارية او غيرها

زنكل الارنب

خذ هبر الارنب المشوي وعرقه وقطعه واضف قدره كماية وفطراً اوغط بالاسبانيولية المخثرة بخلاصة الارنب ٠ وقس عليه سائر زنكل اللحم والكبد

زنكل السمك

خذ هبر البلطي او سمكة موسى المسلوق المقطع وخثر بالمخملية الصيامية وعقد بالبيض واضف البقدونس المفروم المذبل وامزج الهبر بالصالصة

مجلدة اللحوم

تصنع المجلدة من لحم فخذ العجل وساقه المنسول العظام وارجله المنسولة العظام والمذبلة ودجاجة منفصله الهبر واسفل فخذ البقر وتربط هذه اللحوم

كلها وتسلق بالماء والملح ونقشط زفرتها وتبرد فيدخلها باقة مزينة و بصل وقرنفل وجزر و كراث وتطبخ برفق حتى تنضج ويصفى الزوم و يطبخ برفق حتى يختر ويجمد ثم يروق بزلال البيض ومدقوق هبر الدجاج والملح والبهار والخمر

مجلدة الاسماك

ضع في طنجرة البوري والبلطي والدرني واضف البصل والقرنفل والجزر وورق الكرفس والثوم والملح وباقة مزينة واسلق بالماء واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق حتى اذا جمد الزوم صفه بخرقة وذق التابلة وروقه بالخمر وزلال البيض ومدقوق من هبر البوري واختم العمل كما تقدم في المجلدة

الجلاتيات

خذ مثلاً ديكاً هندياً وامعطه وافزره واقطع رجليه واجنحته وعنقه ما عدا الجلدة وانسل عظامه ورق نخده وهبره وارفع شيئاً من هبر بطنه وشك هبره بالمملح الهبر وتل بالملح والبهار والعطريات واصنع حشوة من هبر العجل والمملح المدهن المفرومين ناعماً والمسحوقين في هاون ان امكن وضع كثيراً من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة حشوة بغلظ الاصبع وفوقها طبقة شراحي بغلظ اصبع صغيرة من مملح الخنزير المتبلة كالحشوة وضع شرحية ثم هبراً من الديك واذا كان الهبر قليلاً خذ من هبر العجل او من الجنبون او الكماية ثم طبقة حشوة ثم شراحي ثم هبراً وواصل العمل حتى النهاية وخط الديك من ظهره واعصر ليمونة حامضة على بطنه وغطه بشرحية مملح وكفنه بخامة تخيطها شلاً واطبخ ٣ ساعات واضف الى الزوم ارجل البقر وجلده المملح وليكن الملح وافياً ودع الجلاتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واعصرها اخراجاً للزوم ومتى جمدت ارفع الخامة واقشط دهن الزوم الجامد وخذ زلال البيض واخفقه وامزجه بالزوم وضعه على النار ومتى اخذ يغلي اخرجه وغطه وفوقه نار قوية ودعه على جانب الموقد حتى اذا نضج روقه بعصير الليمون الحامض ودعه ٣ ساعات

ثم صف بخرقة ومتى جمد الزوم زين به الجلاتين

البوزة والشربات

ان البوزة تكون بالكريما او بالفاكهة وتستحضر الاولى بالكريما او الحليب والسكر وصفار البيض والعطريات وخرنوب اميركا والقهوة وزهر البرتقال الى آخره والثانية بالسكر وعصير الفاكهة والكشمش والفريز والعليق والبرتقال والليمون الحامض الخ وفي كل الوجوه خذ وعاء البوزة وهو من تنك وضع فيه ما حضرته للتجليد وضعه في مزيج ستة اجزاء من الجليد المسحوق وجزئين من الملح وحركه بقضيب وهكذا الى ان يجمد المستحضر ويصير بوزة وغطه ودعه لحظه وصبه في الاقداح

اما الشربات فهي كالبوزة من حيث تركيبها على ان البوزة تكون جامدة وبالعكس الشربات

ترويق السكر وتعقيده

هما عملان يتطلبان مزيد الحذق والانتباه ولاجل ان تروق السكر خذ زلال البيض واخفقه بينما تسقيه بنحو ليترين من الماء واكسر السكر شققاً واضف اليه نصف المحلول المذكور واغل واقشط الزفرة بملعقة خشب وسق هذا العصير حيناً بعد حين بينما تقشط الزفرة حتى اذا ابيضت الزفرة جداً عقد السكر بالدرجة التى تراها

تعقيد السكر

يعقد السكر فيكون شراباً او قطراً ويكون تعقيده بحسب الدرجة التي يحتاج عصيره اليها فيكون اولاً رخواً لا يعلق عَلَى المغرفة ثم عقده بحيث يجمد على ظرف الملعقة ويصير خيوطاً ثم يعقد من درجة الى اخرى وقد عدوها ثماني درجات آخرها ما يجمد ويصير كالبلور

انتهى

خاتمة

ذكرنا في هذا الكتاب مئات من الوان الطعام وذكرنا الكمية التي يتركب منها كل نوع والآن يجدر بنا ان نذكر كيفية اجناس وشكل اللحوم حتى اذا دقق الطاهي في المقدار والشكل جاء الطعام نفيساً . فلكي تأكل الذ طعام خذ من اللحوم اجودها وتجنب لحوم الحيوانات الهرمة المريضة الهزيلة التي تحرم الطعام لذته وتسبب امراضاً للآكلين . واللحوم ثلاثة انواع : اللحوم البيضاء واللحوم الحمراء واللحوم السوداء

(البيضاء) : هي لحم العجل الصغير والجدي والحمل وسفائن الدجاج والاسماك والاوز والبط والحمام والارنب

(الحمراء) : منها الثور والخروف والماعز

(السوداء) منها الديك البري والحجل وذكر البط والتيس البري والارنب البري والخنزير وهذا الاخير يعسر هضمه

ولا يتم هضم اللحم كما ينبغي الا اذا تجزأ اجزاء صغيرة بحيث تتمكن عصارة المعدة والامعاء من هضمها

واذا شئت اكل اللحم مسلوقاً فضعه في الماء بعد غليانه . واما اذا رغبت في اكل المرق فضع اللحم قطعاً في الماء البارد وزد الحرارة تدريجاً الى درجة الغليان وداوم ذلك الى ان يتم النضج - اما المقلي من اللحم فعسر هضمه جداً وانما اذا سلقته بعد القلي فقد يطيب اكله وتسهل هضمه

اما الاسماك فقد يعسر هضم المقلي منها اما المسلوق والمشوي فانفعها وانفع الاسماك ما صيد جديداً ولكي تعرف الجديد انظر الى عيني السمكة فاذا رأيت فيها لمعاناً وكان خيشومها احمر زاهياً جاز اكله . وخير الاغذية

ما كانت نباتية . والخضر مهلة الهضم تمنع القبض فيجب تناولها وكذلك البقول فانها نافعة لكن يجب ان ينقع اليابس منها مدة ١٢ ساعة في الماء لكي تنزع قشورها

والان وقد ملئت معدتك يجب ان تنال راحة تامة للحصول على الهضم التام وان تتجنب الانفعالات النفسانية فان الهم يسبب امراض المعدة وكذلك الاخبار المكدرة واياك شرب الماء قبل تمام الهضم وادخال طعام على طعام ولا تنسى الاكثار من المضغ والقيام عن المائدة قبل الشبع وخير للانسان الاكثار من اكل الخضر والفاكهة والتقليل من اكل اللحوم واجتناب المشروبات الكحولية فان اضرارها كثير فتسبب امراض المعدة وامراض البول وضعف الاعصاب . اما التدخين فيضر في القلب ويفقد الشهية ويرخي الركب ويضعف الاعصاب وبالاتفاق مع المشروبات يذهبا بالمرء الى الموت . فخير لمن سمع وويل لمن لم يسمع

كلمة

لفقيد الطب والمعارف المرحوم سليم بك جلخ

الى قراء استاذ الطباخين

اوعز اليّ صديقي الخليل جامع هذا الكتاب وناشره في مطبعته الكبرى ان اكتب فيها بعض الوصايا المتعلقة بصحة الابدان نسبةً الى ما يقدم على الخوان . فالبحث فيها ايها القارئ اللبيب يستوجب دقةً وامعاناً وشغلاً يستغرق وقتاً طويلاً ومباحث فيزيولوجية وطبية وكيماوية الامر الذي لا اراه يطابق مشرب محبي العيش الهنيء المري الذين يستشيرون استاذ الطباخين . فان اطلت الحديث نبذوا ظهرياً ما اكتب واغمضوا الطرف عنهُ وربما رماني بعضهم بالبلادة والتحرُّش الى الخوض بمسائل توقف الهضم وهم بحاجة الى التوابل او منبهات القابلية . لذلك قياماً برغبة الخليل من جهة ومراعاة لشواعر القراء محبي بطونهم من جهة اخرى اختصر على قدر الامكان ماراً بسرعة عَلَى بعض المسائل الصحية التي ارى مطالعتها واجبة لمن يهمه حفظ صحته كما يهمه طيب مأكله

الشرط الاول الذي يجب اتباعه في الاكل هو التأني وطول مدة مضغه حتى يمتزج اللعاب بكتلة الطعام فيسهل ازدرادها (بلعها) كما يسهل هضمها في القناة الهضمية

والشرط الثاني عدم الاكثار من الوان الطعام خوفاً من التخمة فان تعدد الاشكال يفتح شهوة الطعام اكثر من حاجة الجسم الى الكمية اللازمة له من الغذاء

ثالثاً الاعتناء بالفم والاسنان اي في باب مدخل الاطعمة للقناة الهضمية بحيث لا يقع عطب على هذه القواطع والطواحن الناجية التي تبتدئ قبل غيرها من آلات الهضم في هضم الاطعمة

فعلى قدر ما تكون اسنانك سليمة على قدر ذلك تتمكن هذه الآلات الصغيرة من تجزئة الاطعمة اجزاء يسهل على المعدة والامعاء هضمها . عدا انها بتليينها كتلة الطعام (اللقمة) يتسهل على اعصاب اللسان والفم والشعور بطعم الاطعمة والتلذذ بها . و بعكس ذلك اذا كانت الاسنان معطوبة عقب عطبها ضعف الهضم العمومي عدا عما يشعر به المأوف بها من الالام التي تحرمه لذة العيش

فابدأ منذ الصغر بالمحافظة على سلامة اسنانك وتنظيفها مما يتحشى فيها من دثور الاطعمة ولا تجور عليها بتكسير ما يقتضي استعمال المكسرات له . واغسل فمك بعد الاكل جيداً بالماء والصابون ونظف الخلايا بين الاسنان بالمسواك اللين حتى لا تفسد المواد الغذائية فتكون خلايا اسنانك عشاً لتوالد الميكروبات . وتحسن كثيراً اذا استعملت قبل الطعام و بعده « مضمضات » و « غراغر » مضادة للفساد

— اي متى يجب ان نأكل ؟ = ان الطبيعة احسن حكيم وصوت الطبيعة اصدق صوت . فاسمعهُ ولبهِ . ان الجسم حينما يشعر بحاجة للغذاء ترفع المعدة صوتها فاصغ لهُ وارسل لها طعاماً

واحسن شيء يعتمد عليه المرء هو توقيت ساعات اكله ففي الصباح بساعة معينة تتناول الترويقة . ومثلها الظهر ومثلها في المساء . فاذا رتبت اوقات اكلك تسهل عليك هضم ما تاكل

هل يحتاج الانسان الى اخذ المنبهات لايقاظ حاسة الجوع ؟ كلا . لا تستعمل منبهاً قط مثل الاشربة الروحية او العقاقير الدوائية اذا كنت في حالة الصحة . ولكن اذا كنت مريضاً او كانت شهوتك مفقودة

لعلة مستترة لا تعرفها نت فاستشر طبيبك فهو اولى بذلك و يصف لك ما تكون بحاجة اليه · على اني اعتبر الرياضة البدنية احسن منبه لشهوة الطعام فاسع على قدميك وروض جسمك واتعبه قليلاً فانك بذلك تصير تستحق ان تاكل · وابتعد مكنتك عن العيشة الجلوسية · فانها مجلبة للمضار والعلل الجسمية الهامة · واعلم ان الهموم والمشاغل العقلية من مفقدات شهوة الطعام فتوقاها على قدر الامكان لا سيما قبل جلوسك على المائدة ببعض دقائق لان التقدم من سفرة الطعام حالاً بعد الانتهاء من شاغل عقلي او عمل جسمي او عقيب كدر من الاكدار يسبب لك عسر الهضم او يفقدك شهوة الطعام فاسترح برهة قبل ان تباشر هذا العمل الهام في حياتك اي التغذية

وكن على يقين انك اذا رتبت اوقات اكلك تشعر بحاسة الجوع حينما تأزف ساعة الطعام

= الابتعاد عن التعب بعد الاكل = تحاش تعاطي الاشغال عقلية كانت او جسدية حالاً بعد تناول الطعام · عليك ان تستريح على الاقل نصف ساعة بعد قيامك عن المائدة · واعني بهذه الاستراحة التسلي باحاديث مطربة او التمشي الهوينا في رياض غناء · وفي البلاد الحارة لا سيما في ايام الصيف لا بأس من القيلولة (النوم في النهار) القصيرة المدة · بعد اخذ الطعام ببرهة وجيزة فان النوم في مثل هذه الاحوال يساعد على هضم الاكل

قاعدة عمومية تتعلق بالعمر

ان الرجل البالغ لا يستطيع ان ياكل مثل الشبان · فالشيخ المسن لا تقوى معدته على هضم ما ياكله الاولاد فلا بد اذاً من كلمة تختص ببعض وصايا صحية بالنسبة الى الاعمار :

اولاً : ان الاطفال في المهد يرضعون و يناموت و يستيقظون فيعودون الى الرضاع . فمهمتهم تقوم بالتغذية والنوم . ولما كان بحثنا في هذه العجالة لا يتعلق بالطفل لكن بالبالغ الذي يستخدم «استاذ الطباخين» نأتي حالاً على ذكر اغذية البالغين

بين عمر العشر سنوات الى العشرين يتمُّ على الغالب نمو الانسان ففي هذه السنوات العشر ترى الشاب ينمو بسرعة كالهليون . فمن شهر الى شهر يبين فيه الفرق وسل زوجتك ايها الرجل عما تقاسيه كل مدة من العناء في تطويل ملابسه وتغيير اكسامها سعةً وطولاً . فاذ ذاك تعلم كم يجب ان تساعد ابنك على النمو . و بأية طريقة وعلى اي طريق ؟ عَلَى طريق المعدة وطريق التغذية . على ان الباري تعالى نظر الى هذا الامر فخص اليافع والشاب بمعدة ذات شعور عظيم وقوة على الهضم اعظم . فاطلق له العنان بالاكل . ولا تحرمه من الاغذية التي يتطلبها الا اذا كانت مضرة بنوعها و بكميتها . فان معدة الشباب لا تحتاج الى المنبهات التي يحتاج اليها الرجل الكهل او الشيخ فما كان نافعاً لهذا يكون مضراً لذاك

اما البالغ الذي يتوقف النمو في جسمه فلم يعد بحاجة الى الاكثار من الطعام كالشاب الاخذ بالنمو . و يختلف الامر باختلاف الاشغال الجسدية التي يتعاطاها المرء فان كانت مما يجعل دثوراً او هلاكاً عظيماً في الانسجة فهو بحاجة الى كميات اعظم من المغذيات

واما الشيخ فلا بد له ان ينقاد بقوة عقله وخبرته الطويلة الى تكييف غذائه فانه لما كان لم يعد لينمو ولا هو يبقى على حالته كالكهل واقفاً على درجة واحدة بل هو يذوب تدريجاً و يخسر من شحمه ولحمه فعليه بمناولة الاغذية التي تعوض ما يخسر بشرط ان تكون معدته قادره عَلَى هضمها

بيدَ اني لا انصح للشيوخ بالاكثار من تناول اللحوم لا سيما من الجلوس على موائد الدعوات والعزائم والتمتع باصناف الماكولات القوية

التي تقدم عليها . اذا كثيراً ما لقي الشيخ باب القبر عند خروجه من باب قاعة الاكل . . .

واعلم ان الاغذية الحيوانية المؤلفة من اللحوم والتوابل تولد في جسم الانسان سموماً لا بد ان تفوز عن طريق الكليتين . ولما كانت هذه الالة الهامة لتخليص البنية من دثور الجسم قد شاخت وضعفت في تتميم وظيفتها كان على الرجل المسن ان لا يحملها باغذيته القوية فوق طاقتها حتى لا يقع في شر تقصيرها

وما نقوله عن الشيخ نلفت النظر اليه بزيادة عن المريض الذي يجب عليه ان يستشير طبيبه عن الاصناف التي يجوز له تناولها ولا يتجاوز حد نصائح الطبيب لئلا يندم حيث لا ينفع الندم بعد زلة القدم . وهدانا الله الى الصواب

